

Prochain menu
à thème
Semaine fraich'attitude
Du 17 au 23 juin

semaine du 10 au 16 juin

Lundi


 **Salade coleslaw**

Sauté de porc dijonnaise
(Sauté de dinde dijonnaise)

Pommes noisettes
Petit suisse nature
Compote

Jeudi

Salade suisse

 **Bœuf gardiane**
Cœur de blé
Fromage
Mousse au chocolat




Mardi

Salade de pâtes Napoli
Filet de poisson pané et citron

Courgettes provençales
Tomme de Domessin "locale"
Fruit

Vendredi






Pizza
Escalope de poulet grillée
 **au jus**
Gratin de brocolis
Yaourt nature
Fruit

Le coleslaw

C'est une salade populaire au Royaume-Uni et en Amérique du Nord. Elle est constituée de chou, de carottes et d'oignons émincés.

Les Hollandais qui ont fondé l'Etat de New-York cultivaient des choux à proximité du fleuve Hudson. Ils les préparaient sous forme de salade de chou râpé appelée "Koolsla". Kool signifie chou et sla veut dire salade.

Le terme "koolsla" s'est anglicisé en "coleslaw"

	Viande de bœuf d'origine française
	Volaille d'origine française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Viande de bœuf ou de veau, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes
	Viande de porc, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes

Entre parenthèses, plat sans porc

Possibilité de modifications
selon approvisionnement