

Semaine du 15 au 21 septembre

Prochain menu
à thème
Menu d'automne
Vendredi 26
septembre



Lundi

Concombre vinaigrette

Filet de merlu
sauce bretonne

Riz

Fromage
Ile flottante

Mardi

Salade de blé provençale

Sauté de porc chasseur 
(Sauté de poulet chasseur)

Chou-fleur béchamel

Fromage blanc aux fruits

Fruit

MENU

Jeudi

MENU ALTERNATIF

Haricots rouges et maïs
en salade

Raviolis frais "locaux"
aux 3 fromages

Yaourt nature "local"

Fruit "local"

ALTERNATIF

Vendredi

Pizza

Rosbeef froid cornichon 

Salade haricots verts, tomate
et échalote

Fromage
Compote

Le menu "alternatif"
est une alternative
aux menus
traditionnels, sans
viande ni poisson.
C'est un menu
élaboré, diététique,
et pédagogique !



Cela permet de
vous faire
consommer des
protéines de
sources
différentes et de
respecter une
démarche
écologique.



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