

Prochain thème
Mardi 31 mars
Menu alternatif

Semaine du 16 au 22 mars

Lundi

Feuilleté au fromage
Sauté de porc au romarin 
(Sauté de dinde au romarin)
Printanière de légumes
Fromage blanc nature
Fruit

Mardi

Concombre à la crème 
Tagliatelles fraîches "locales"
bolognaise et fromage râpé
Fromage
Compote



Jeudi

MENU FRUITS ET LEGUMES SOUS
TOUTES LES FORMES

Velouté dubarry
Poulet sauce aux noix 
Duo de carottes
jaune et orange
Yaourt "local" et pâte de fruit
Biscuit

Vendredi






Salade de mâche et betterave
Parmentier de colin
Fromage
Fruit



Le velouté dubarry

Le nom de ce velouté au chou-fleur vient de la favorite de Louis XV, la comtesse Du Barry.

A l'époque, il était bien vu de donner à un nouveau plat, le nom de la favorite du moment !

| | |
|--|---|
|  | 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