

**Pique-nique
de fin d'année**

Vendredi 5 juillet

semaine du 24 au 30 juin

Lundi

Carottes râpées



Poulet rôti

Farfalles et fromage râpé

Fromage blanc nature

Fruit



Mardi

Salade vénitienne

Filet de merlu sauce citron

Epinards béchamel

Petit suisse nature

Compote

Jeudi

Melon

Jambon grillé 

(Escalope de volaille grillée)

Chou-fleur sauce au curry

Fromage

Lunette à la confiture

Vendredi

MENU BIO

Salade de tomates bio



Daube provençale bio

Boulgour bio

Fromage bio



Fruit bio

Le menu bio

Le repas bio de vendredi est composé d'ingrédients tous issus de l'agriculture biologique.

Pour respecter le cahier des charges du label bio, les agriculteurs biologiques ne doivent pas utiliser d'engrais chimiques ou de pesticides, ainsi que d'organismes génétiquement modifié.



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