



Lundi

Pastèque


Filet de merlu
sauce curry

Riz

Fromage

Dessert au caramel "local"

Mardi

Salade P de T ciboulette 
Sauté de porc au romarin
(Sauté de dinde au romarin)

Chou-fleur béchamel

Yaourt aromatisé

Fruit

Menu alternatif



Jeudi

MENU ALTERNATIF

Salade lentilles carottes maïs

Demi Lune aux légumes du soleil sauce ciboulette 

Fromage blanc "local"

Fruit "local"

Vendredi

Roulé au fromage 
Rôti volaille sauce moutarde
à l'ancienne 

Carottes persillées






Fromage

Compote de poire

Le menu "alternatif" est une alternative aux menus traditionnels, sans viande ni poisson. C'est 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