



**SEMAINE DU 26 juin
AU 2 juillet 2017**



Lundi - Menu alternatif

Salade haricots blancs tomates
Raviolis pesto mozzarella de St Jean (26)
sauce tomate
Yaourt nature de la laiterie Collet (42)
Abricot de la vallée du Rhône



Mardi

Tarte au fromage



Escalope de porc grillée aux herbes
(spc:escalope de dinde aux herbes)

Poêlée ratatouille

Petit suisse aux fruits

Salade de fruits frais

Jeudi

Salade Suisse
Filet de colin meunière et citron
Duo haricots verts et haricots beures
Flan vanille
et madeleine

Vendredi

Carottes râpées

Tomate farcie 

Riz créole

ST Marcellin

Liégeois chocolat



Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



Viande de boeuf ou veau née, élevée, abbatue et transformée en Rhône Alpes



Viande de porc née, élevée, abbatue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Possibilité de modifications selon approvisionnement
Produits et mets de saison notés en orange
Produits locaux notés en rose