



**SEMAINE DU 3 juillet
AU 9 juillet 2017**



Lundi

Pastèque

Spaghettis à la bolognaise 
et fromage râpé

Bleu douceur des monts d'Auvergne
Crème dessert chocolat

Jeudi

Taboulé

Poisson frais sauce crustacés
Epinards béchamel au lait du GAEC de
Quincieux (38)

Fromage
Abricot de la vallée du Rhône

Mardi

Saucisson et cornichon (spc:surimi et mayonnaise)

Quenelles de brochet de chez St Jean (26)
sauce armoricaine

Flan de courgettes

Yaourt nature

Pêche

Vendredi



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, abattue 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