

SEMAINE DU 6
AU 12 mars 2017



Lundi



Céleri vinaigrette

Sauté de poulet au jus

Pomme noisette

Bûche du plateau de Mezenc

Mousse au chocolat

Jeudi



Mini roulé cheddar

Sauté de veau façon marengo

Courgettes poêlées

Coulommiers

Kiwi de la ferme Massi (Moirans)

Mardi

Menu alternatif

Salade verte

Poêlée de haricots rouges sauce chili

Riz créole

**Yaourt nature bio (Ferme de
Blagnieux-Chevrières)**



Lunette chocolat noisette locale

Vendredi

Taboulé

Petit colin sauce à l'aneth

Flan de brocolis

**Fromage blanc nature au lait des
monts d'Auvergne**

**Pomme de M. Fraisse à Bougé
Chambalud (38)**



Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



Viande de boeuf ou veau née, élevée, abattue 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