

SEMAINE DU 13

AU 19 mars 2017



Lundi

Carottes râpées



Sauté de dinde sauce aux noix

Purée de pomme de terre

St Marcellin

Crème dessert chocolat

Mardi



Salade de pâtes napoléon

Rôti de porc au jus (spc:rôti vol. au jus)

Chou-fleur béchamel au lait du GAEC de Quincieux (38)

Petit suisse aux fruits

Banane



Jeudi

Menu italien

Salade verte aux copeaux de parmesan

Raviolis frais locaux de bœuf (St Jean 26)



sauce tomate

Gorgonzola

Panettone



Vendredi

Salade de pomme de terre mimosa

Filet de colin meunière et citron

Epinards à la crème

Carré du Triève (Laiterie du Mont Aiguille)

Pomme de chez M. Fraise (Bougé-Chamballud)



Viande de bœuf d'origine française



Volaille d'origine française



Viande de bœuf 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