

SEMAINE DU 20
AU 26 mars 2017



Lundi

Salade risoni

Saucisse de porc du Dauphiné
(spc:merguez au jus)



Carottes béchamel au lait du Dauphiné

Carré de l'Est

Compote de pomme

Mardi

Menu Bio

Salade de haricots verts bio



Bœuf gardianne bio



Semoule bio



Yaourt nature bio



Kiwi bio de la ferme du May (Vourey)



dolcerama

Jeudi

Potage de légumes maison



Pilon de poulet rôti

Beignets de courgettes

Petit suisse nature

Orange

Vendredi

Radis et beurre

Soufflé parmentier au saumon

Tomme de montagne

Flan nappé caramel



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