

**SEMAINE DU 27 mars
AU 2 avril 2017**



Lundi



Salade verte

Sauté de porc à l'ail (spc: sauté poulet à l'ail)

Petits pois et carottes

Fromage blanc nature du GAEC des Essats (38)

Cocktail de fruits au sirop

Jeudi

Betteraves vinaigrette



Bœuf braisé

Fettuccine frais "locaux" (St Jean 26) & fromage râpé

Yaourt à la pêche au lait de la ferme Collet (42)

Pomme



Mardi



Céleri râpé à la vinaigrette

Blanquette de dinde à la crème fraîche

Poêlée haricots verts et beurres sautés

St Marcellin "local" bio

Gâteau maison aux pépites de chocolat

Vendredi

Menu région Hauts de France

Tarte aux poireaux

Waterzoï

Pomme de terre vapeur

Maroille

Barre d'ananas



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