


SEMAINE DU 3
AU 9 avril 2017



Lundi

Menu alternatif


Potage de lentilles au cumin maison
Cappelletti comté basilic locaux (St
Jean) sauce oseille
Yaourt nature bio 
Kiwi de chez Massi (Moirans 38)

Jeudi

Salade d'endives
Croziflette savoyarde & sa charcuterie
(spc:croziflette s/viande et charcuterie de vol)
Fromage blanc nature de chez Gérente (42)
Compote de pomme de la région

Mardi



 Taboulé oriental
Steak haché poêlé à la plancha
Chou fleur béchamel au lait du GAEC de Quincieux (38)
Fromage blanc nature
Banane

Vendredi

Salade risoni
Filet de colin pané et citron
Poêlée ratatouille
Coulommier
Salade de fruits frais



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