

Prochain menu
à thème

*Menu
américain*

Mardi 27 mai

semaine du 19 au 25 mai

Lundi

MENU ESPAGNOL

Salade catalane

Paëlla 

(Paëlla sans chorizo)

Crème dorée aux œufs

Biscuit éventail

Mardi

Crêpe au fromage

Bœuf braisé au jus 

Courgettes lorraines

Petit suisse nature

Fruit



Jeudi

Salade de risoni

Filet de colin sauce oseille

Beignets de brocolis

Tomme du Chatelard "locale"

Fruit

Vendredi

Salade printanière

Sauté de porc au thym 

(Sauté de dinde au thym)

Purée

Yaourt nature "local"

Compote

La paëlla

A l'origine la paëlla est un plat composé de riz, de légumes et de viande ou de poisson, de la région de Valencia, sur la côte est de l'Espagne.

La couleur jaune, caractéristique du riz, provient de l'utilisation du safran, une poudre obtenue à partir de stigmates des fleurs de crocus.



Viande de bœuf d'origine française



Volaille d'origine française



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande de bœuf ou de veau, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes



Viande de porc, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes

Entre parenthèses, plat sans porc

Possibilité de modifications
selon approvisionnement