

Semaine du 1er au 7 juin

Lundi

Pastèque

Sauté de porc au romarin 
(Sauté de dinde au romarin)
Cœur de blé forestier
Yaourt "local" à la pêche
et madeleine

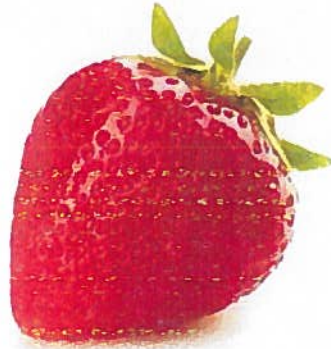
Mardi

Salade de P de T piémontaise
Filet de lieu noir pané
Chou-fleur bio sauce aurore 
Fromage
Fruit

Jeudi

Menu alternatif

Salade haricots rouges maïs
Fagottini comté basilic
sauce crème
Petit suisse fruité
Fraises "locales"



Vendredi

Salade verte "locale"
Bœuf braisé 
Courgettes lorraines
Fromage
Gâteau roulé abricot "maison"

*Super ! Les fraises
sont de retour dans
nos assiettes !*

Selon la variété, la
saison de maturation
des fraises s'étend
de mai à septembre.

La fraise regorge de
vitamines C et elle est
riche en oligo-
éléments.



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