

**SEMAINE DU 02
 AU 08 Octobre 2017**




Lundi- Menu Alternatif

Tarte du Soleil
*Couscous de légumes au trio de
 céréales et pois chiches*
*Fromage chèvre du GAEC de
 Bouaton (26)*
Prunes de la Vallée du Rhône

Jeudi

Salade Napoli
Filet de poisson pané et citron
Haricots verts
Petit suisse nature
Poire de la Drôme (26)

Mardi

Salade polonaise
Haut de cuisse de poulet rôti

Carottes persillées
*Yaourt aux fruits de la laiterie
 Collet (42)*

Madeleine



Vendredi

Céleri vinaigrette
**Saucisse du Nord Isère (spc :
 escalope volaille grillée)**

Gratin de crozets
Fromage blanc nature
Compote pomme d'Anneyron (26)



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
 Produits et mets de saison notés en orange
 Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements