



SEMAINE DU 9 au 15 Octobre 2017
Semaine du Gout



Lundi

Salade lentilles ciboulette 

Filet de Colin sauce aneth



Beignet de Brocoli
Tomme de Limone aux herbes
Pomme de chez Fraïsse (Bougé - Chambalut 38)




Jeudi

Salade PDT ciboulette
Sauté de poulet sauce miel et thym

Gratin de courge Butternut
Salade de fruits frais

Biscuit

Mardi

Velouté de courgettes au Basilic
Ravioli au Basilic sce crème 

Yaourt nature de la laiterie Collet (42)

Raisins



Vendredi

Taboulé à la menthe


Escalope de dinde sauce crème





Petit pois à la menthe 


Brique du Vercors

Gateau "maison" menthe-chocolat

 Viande de boeuf d'origine française

 Volaille d'origine française

 Viande de boeuf ou veau née, élevée, abbatue 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).