

Menus

Lundi

Du 9 au 15 Mars 2020

Céleri Rémoulade
 Sauté de Bœuf Mironton
 Carottes persillées
 Yaourt Nature
 Gâteau du Chef aux pépites de chocolat

Du 16 au 22 Mars 2020

Pizza comté beaufort
 Sauté de Porc aux noix
 Brocolis à la Béchamel
 Bournette du Vercors
 Orange



Mardi

MENU ALTERNATIF
 Salade de lentilles
 Raviolis de légumes **BIO** de Saint Jean
 Fromage râpé
 Pomme

Mâche
 Choucroute
 & sa Charcuterie
 Petits Suisse
 Pain d'Epices du Chef

Mercredi

Salade Paysanne
 Palette de Porc aux Herbes
 Ecrasé de Pommes de terre du Chef
 Saint Marcellin
 Cocktail de Fruits

Macédoine de Légumes
 Escalope Viennoise
 Gratin de Crozets
 Œufs à la Neige
 & Crème Anglaise

Jeudi

Taboulé
 Saucisse du Nord Isère
 Epinards à la Béchamel au lait d'Isère
 Verchicors
 Kiwi de la Vallée du Rhône

Salade Coleslaw
 Boulettes de bœuf du Nord Isère
 Coquillettes
 Fromage blanc du GAEC des Essarts
 Barre d'Ananas

Vendredi

Salade de Chou Kouki
 Blanquette de Poisson
 Riz Créole
 Yaourt
 Flan nappé Caramel

MENU ALTERNATIF
 Salade Petits pois et lentilles
 Crêpe au Fromage
 Ratatouille poêlée
 Bleu d'Auvergne
 Crème dessert



Equinoxe de Printemps

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés,