




## Menus des Vacances d'ÉTÉ

CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

### Menu du 9 Juillet au 13 Juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tarte aux fromages	Radis & sel		Tomates - fêta	MENU PARISIEN
Sauté de bœuf aux olives 	Sauté de porc forestier (Spç : Sauté de dinde forestier) 	REPAS FROID	Cuisse de poulet rôtie  	Tomate Cerise
Courgettes sautées 	Petits pois au jus	A L'ACCUEIL DE	Pommes dauphines	Sandwich Jambon Emmental
Yaourt nature	Fromage	LOISIRS	Fromage blanc nature	Chips
 Abricots	Gâteau au yaourt maison		Madeleine	Compote à Boire

### Menu du 16 Juillet au 20 Juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Menu américain	Vendredi
Salade de haricots verts et Maïs	 Carottes râpées		Salade verte	MENU CAMPAGNE
Tomate farcie	Filet de merlu sauce curry	REPAS FROID	Wing's de poulet & Ketchup 	Macédoine
 Riz pilaf	Torti tricolores	A L'ACCUEIL DE	Potatoes 	Sandwich Rosette-Cornichon
Yaourt nature	Brique du Vercors	LOISIRS	Brownies maison & crème anglaise	Fromage
Pêche	Flan nappé caramel			Fruit / Biscuit



*Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois*



Bœuf né, élevé et abattu en Rhone Alpes



Bœuf, né, élevé et abattu en France



Volaille née, élevée et abattue en France



Porc né, élevé et abattu en Rhone Alpes



Produit issu de l'agriculture biologique

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

