

Menus des Vacances d'ÉTÉ

Menu du 20 Août au 24 Août 2018

MENU ALTERNATIF	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles Demies-lunes aux légumes du soleil sauce ciboulette et fromage râpé	Taboulé	Salade printanière	Radis beurre	MENU KEBAB
Yaourt local	Filet de colin pané et citron	 Goulache de bœuf	Rôti de porc au romarin (Spc : Rôti de dinde au romarin) 	Tomate Cerise
Abricots 	Poêlée de légumes  Petit suisse nature	Gratin dauphinois Tomme des Essarts	 Carottes sautées Fromage blanc Gâteau maison pépites de chocolat	Sandwich Kebab sauce blanche Fromage Compote à boire
	Prune	Pêche au sirop		

Lundi 27 Août au 31 Août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jambon blanc cornichons	Salade piémontaise	Salade de tomates	Carottes râpées 	MENU PARISIEN
Courgette farcie	Quenelles de brochets sauce nantua	Saucisse du Nord Isère (Spc : Saucisse de volaille) 	Sauté de poulet basquaise 	Tomate Cerise Sandwich Jambon Emmental Chips Compote à Boire Biscuit
 Trio de céréales Petit suisse nature	 Flan de brocolis Fromage blanc et miel	Lentilles à la dijonnaise Brique du Vercors	Pommes dauphines Tomme de Domessin	
Nectarine	Pastèque	Compote	Mousse au chocolat	



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.