






















Menus des Vacances de Pâques

Menu du 9 Avril au 13 Avril 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre mimosa	 Salade verte	Pizza au fromage	Radis croc'sel 	PIQUE-NIQUE
Sauté de poulet chasseur 	Tagliatelles de la mer	Escalope de porc au jus (Spc : Rôti de dinde au jus) 	Filet de colin sauce crème	
 Brocolis béchamel	Yaourt de laiterie Collet	Haricots verts persillés 	Boulgour 	
Fromage 	Madeleine 	Tomme de la Limone	Yaourt aromatisé	
Pomme de la vallée du Rhône		Kiwi 	Poire de la vallée du Rhône	

Menu du 16 Avril au 20 Avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette 	Salade de lentilles	Pamplemousse 	Taboulé	PIQUE-NIQUE
 Hachis parmentier	Omelette au fromage	Sauté de veau marrengo	Rôti de porc au thym (Spc: Rôti de dinde au thym) 	
	Epinars au lait Isérois 	Riz créole 	Ratatouille 	
Petit suisse nature	Fromage blanc 	Fromage 	Yaourt nature	
Gateau roulé au chocolat	Fruit	Crème dessert vanille	Salade de fruits frais	

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.

