





Mercredi 28 Février

Betterave vinaigrette

Emincés de dinde sauce aux champignons



Riz créole




Fromage blanc nature

Tarte aux pommes


Mercredi 7 Mars

Salade risoni

Rôti de dindonneau sauce moutarde à l'ancienne



Epinards à la béchamel au lait du GAEC de Quincièux




Fromage


Cookie pépites chocolat

Mercredi 14 Mars

Salade macédoine mayonnaise



Boulettes Kefta



& ses légumes à tajine


Yaourt nature

Gâteau maison


Mercredi 21 Mars

Terrine de poisson

Rôti de porc à la diable




Riz créole




Fromage blanc nature

Poire de la vallée du Rhône

Mercredi 28 Mars



Pamplemousse



Daube provençale

Pommes dauphines



Petit suisse nature

Cocktail de fruit au sirop

Mercredi 4 Avril

Crêpe aux champignons

Sauté de poulet basquaise

Courgettes sautées


Camembert

Flan nappé caramel


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

 *Boeuf Local*

 *Porc local*

 Boeuf né, élevé et abattu en France

 Volaille née, élevée et abattue en France

 Produit issu de l'agriculture biologique

 *Produit local labellisé*

Produit local

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Tout enfants souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire et aux service gestionnaire de la collectivité afin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).