

Menu du 29 Janvier au 2 Février 2018			
Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 1	MENU CHANDELEUR
Salade de Pomme de terre Mimosa Bœuf braisé de Rhône Alpes Salsifis à la crème Orange	Salade verte Sauté de dinde curry Tortis Yaourt nature	Filet de poisson Pané Poêlée de légumes Tomme de Limone Banane	Crêpe aux champignons Haut de cuisse de poulet sauce basquaise Duo de h.verts/ h.beurre Crêpe & Nutella
Menus du 5 Février au 9 Février 2018			
MENU HIVER	Mardi 6	Jeudi 8	MENU ALTERNATIF
Velouté de légume Saucisse au chou (Sp: Escalope de volaille) Soufflé de parmentier Tarte aux poires Bourdaloue	Macédoine de légumes Coquille de poisson Riz Kiwi de chez Massit (38)	Endives et noix Rôti de porc au jus (Sp: Rôti de dinde au jus) Gratin de courge Salade de fruits frais	Salade coleslaw Couscous de légumes et sa semoule bio Yaourt 'local' Framboise



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

[Nouvelle préparation](#)

Produit ou met de saison

Produits "locaux"

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, Noix, Fruits de mer, Céréales à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

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

