

Menu du 9 au 15 Mars 2020



Lundi

Céleri rémoulade
Pavé de légumineuses
Carottes persillées

Gâteau du chef pépites de
chocolat



Jeudi

Taboulé
Œuf
Epinards béchamel

Kiwi de la vallée du Rhône

Mercredi

Saucisse végétale
Ecrasé de pomme de terre
Saint Marcellin
Cocktail de fruit

Mardi

Salade de lentilles
Raviolis de légumes **BIO** de
chez St Jean
Fromage rapé

Pomme

Vendredi

Salade verte
Mini quenelle à la crème
Riz créole
Yaourt

Fromage au lait de vache à
race sélectionnée (Abondance,
Montbéliarde et Villarde). Il
est issu d'une agriculture de
montagne respectueuse de la
nature et de l'environnement.

du Vercors
Sassenage

FÊTE
du
BLEU



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.