
















**Menu du 27/03 au 2 avril**

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 <b>Salade verte</b>  <i>Sauté de porc "local" à l'ail</i> (spc: sauté poulet à l'ail) Petit pois et carottes <i>Fromage blanc du GAEC des Essarts (38)</i>	Blanquette de dinde à la crème fraîche  Poêlée haricots verts et beurres <i>St Marcellin bio "local" et pain bio</i> Gâteau maison aux pépites de chocolat	 Betterave vinaigrette** <i>Bœuf braisé</i>  <i>Fettuccine frais de chez St Jean (26) et fromage râpé</i> Pomme **	<u>Tarte aux poireaux</u> <u>Waterzoï</u> Pomme de terre vapeur Barre d'ananas

**Menus du 3 au 9 avril**

Menu alternatif	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage de lentilles au cumin maison ① <i>Cappelletti comté basilic (St Jean 26) sauce oseille</i> ② Yaourt bio ③ et pain bio 	 Taboulé oriental Steak haché poêlé à la plancha Chou fleur ** béchamel au lait du GAEC de Quincieux (38)  Banane	Salade d'endives** <i>Croziflette savoyarde</i> et sa charcuterie (spc: charcuterie de volaille) Compote pomme rhubarbe bio 	Filet de colin pané et citron Poêlée ratatouille  <i>Fromage blanc nature de chez Gérente (42)</i> Salade de fruits frais

**Menu du 10 au 16 avril**

Lundi	Mardi	Jeudi	Menu de Pâques
<i>Escalope de porc grillée aux herbes de provence</i> (esc. de dinde grillée)  Epinards béchamel** et croustons  Fromage bio et pain bio Pomme de la vallée du Rhône	Salade grenobloise Sauté de poulet aux olives  Trio de céréales  Compote de pêche	Macédoine vinaigrette  Boulette de bœuf sauce tomate  Coquillettes et fromage râpé Orange **	 Concombre vinaigrette** Filet de colin frais sauce basquaise  Flan de courgettes bio aux ravioles de St Jean (26) Brioche de Pâques & œuf chocolat

Ce mois ci nous partons à la découverte des "Hauts de France" qui sont la nouvelle région englobant le Nord Pas de Calais et la Picardie. Pour cette région proche de la Manche nous vous proposons de déguster des produits et préparations typiques dont le Waterzoï qui est un ragoût de poisson aux légumes de saison.

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 enfant 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).