








## Menus des Vacances de Printemps



### Menu du 9 Avril au 13 Avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de poulet chasseur  Brocolis béchamel Fromage Pomme de la vallée du Rhône	 <b>PIQUE-NIQUE FOURNI PAR LES FAMILLES</b>	Escalope de porc au jus (Spc : Rôti de dinde au jus)  Haricots verts persillés Tomme de la Limone Kiwi 	 <b>PIQUE-NIQUE FOURNI PAR LES FAMILLES</b>	Concombre vinaigrette   Sauté de bœuf aux oignons Cœur de blé Yaourt nature

### Menu du 16 Avril au 20 Avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette   Hachis parmentier Gâteau roulé au chocolat	 <b>PIQUE-NIQUE FOURNI PAR LES FAMILLES</b>	Pamplemousse Sauté de veau marrengo   Riz créole  Crème dessert vanille	 <b>PIQUE-NIQUE FOURNI PAR LES FAMILLES</b>	Macédoine au thon Quiche lorraine  Haricots verts persillés Fromage 

*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.**

