

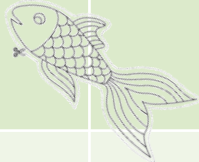


Du 1^{er} au 7 Avril 2019

MENU POISSON D'AVRIL

Du 8 au 14 Avril 2019

LUNDI



Carottes râpées
Omelette
Soufflé Parmentier
Liégeois au chocolat



Yaourt nature
Filet de Colin
Epinards à la béchamel au lait
Nord Isère
Salade de lentilles



Pamplemousse
Filet de colin meunière et citron
Ratatouille
Gâteau roulé à la Confiture du Chef

MARDI



Cordon bleu
Duo de haricots verts et pommes de terre
Fromage blanc nature
Banane



MENU ESPAGNOL
Fideuà (Paëlla de pâtes)
Queso Manchego
Crème Catalane du Chef
PAIN AUX POIVRONS



MENU BIO
Brocolis vinaigrette
Croziflette de volaille
Yaourt nature
Pomme



JEUDI

Quenelles de brochet du Royans
Brocolis sautés à l'ail
Tomme de la Limone BIO
Salade de fruits



Salade de jeunes pousses
Steak haché au jus
Gratin Dauphinois
Compote



Filet de poulet au jus
Duo de carottes à l'ail
Camembert
Barre d'Ananas



VENDREDI

MENU ALTERNATIF
Salade verte et dès de gruyère
Lasagnes de légumes
Gâteau aux noix du Chef



Sauté de poulet sauce suprême
Jardinière de légumes
Petit suisse nature
Orange



Salade de jeunes pousses
Sauté de porc aux olives
(spc : dinde)
Pommes noisettes
Liégeois vanille




Mangez du Poisson c'est bon pour la **MÉMOIRE !**
Riche en phosphore et en **DHA**
(acides gras **OMEGA 3**)



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

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


 Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain aux poivrons


Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

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.