








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

 Porc né, élevé et abattu en Rhone Alpes

Produit issu de l'agriculture biologique









Nouvelle préparation

Produit ou met de saison




Produits "locaux"

Menu du 25 Juin au 29 Juin 2018



Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	MENU DE LA MER 
Salade verte	Pilons de poulet rôti 	 Emincés de bœuf à la tomate	Salade caraïbes
Paupiettes de volaille 	Choux fleurs béchamel	Courgettes sautées	Gratin de fruits de mer
Purée de pommes de terre / carottes maison 	Camembert	Yaourt local nature	Riz créole
Compote	Cerises de St Prim (38) 	Abricots 	Smoothie 

Menus du 2 Juillet au 6 Juillet 2018

MENU BARBECUE 	Mardi 3	MENU HERBES AROMATIQUES	Vendredi 6
Salade de jeunes pousses et dès de Gruyère	Poisson meunière et citron	Salade de Pâtes aux herbes	
Godiveau / Merguez	 Carottes vichy	Escalope de porc au thym	PIQUE NIQUE DE FIN D'ANNEE
Frites creuses	Tomme des Essart	Trio de légumes aux herbes de provenances	
Petit suisse nature	Compote de pommes	Fraises chantilly 	

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.

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



