






Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois

 Poulet 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

Nouvelle préparation








Produit ou met de saison

Produits "locaux"







Menu du 3 Septembre au 7 Septembre 2018

RENTREE SCOLAIRE	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Apéritif de la rentrée (Jus de fruit local)	Melon	Salade de tomates basilic 	Escalope de porc grillée (Spc : escalope de dinde au jus) 
Carottes râpées	Steak haché au jus	Blanquette de colin	Poêlée de légumes
Sauté de poulet sauce provençale	Haricots verts sautés	Riz aux petits légumes	Camembert 
 Pommes noisettes 	Yaourt nature	 Fromage blanc	Prune 

Menus du 10 Septembre au 14 Septembre 2018

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 12	MENU ANGLAIS 
 Daube de bœuf 	Salade vénitienne	Friand	 Salade verte
Cœur de blé	Saucisse de Toulouse (Spc : Pignons de poulet rôti) 	Omelette au fromage	Fish and chips
Saint Marcellin	Epinards béchamel au lait de Quincieux	Ratatouille	Sauce au fromage blanc
Pêche	 Abricots	 Petit suisse nature	Apple pie Maison

Menus du 17 Septembre au 21 Septembre 2018

Lundi 17	Mardi 18	MENU ALTERNATIF	Vendredi 21
Melon	Salade de pommes de terre	Demies lunes aux légumes du soleil sauce ciboulette	Eminés de volaille sauce moutarde à l'ancienne 
Filet de merlu sauce curry	Sauté de porc au romarin (Spc : sauté de dinde au romarin) 	Fromage blanc 	 Carottes et petits pois persillées 
 Riz	Choux-fleurs béchamel	Compote	Bleu de Sassenage
Dessert local au caramel	Fruit		Pêche

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.

Cette année encore, vous dégusterez nos menus à thème pour vous faire découvrir (peut-être...) et apprécier (sûrement!) de nouvelles saveurs.

Vous retrouverez quelques "classiques" (menus Noël, chandeleur, américain, etc.) et un grand thème :

A la découverte des pays européens

