



<p>Mercredi 15 Mars</p> <p>Betteraves persil & vinaigrette</p> <p>Sauté de porc sauce dijonnaise (Spc : Sauté de dinde sauce dijonnaise)</p> <p>Farfalles</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Mercredi 22 Mai</p> <p>Radis & beurre</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Epinards béchamel au lait de Quincieux</p> <p>Beignet pomme</p>	<p>Mercredi 29 Mai</p> <p>Taboulé</p> <p>Sauté de poulet moutarde</p> <p>Courgettes lorraines</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Mercredi 5 Juin</p> <p>Fricassée de porc aux olives (Spc : Fricassée de dinde aux olives)</p> <p>Gratin de crozets</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fraises de la Vallée du Rhône</p>	 <div data-bbox="1507 533 1877 619" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.</p> <p>Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron</p> <p>Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert</p> </div>
<p>Mercredi 12 Juin</p> <p>Salade paysanne</p> <p>Rôti de dindonneau</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Mercredi 19 Juin</p> <p>Concombre façon Tsaziki</p> <p>Tarte aux légumes</p> <p>Haricots verts au citron et pommes de terre</p> <p>Pêche</p>	<p>Mercredi 26 Juin</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Cœur de blé forestier</p> <p>Tomme des Essart</p> <p>Melon</p>	<p>Mercredi 3 Juillet</p> <p>Escalope de poulet sauce orientale</p> <p>Trio de céréales</p> <p>Coulomiers</p> <p>Pêche BIO</p>	

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 Sulfités, Lupin, Mollusques.

Tout enfants 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).

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