












Menus des Vacances d'Hiver





Menu du 12 au 16 février 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Carottes râpées</p> <p>Escalope de volaille sauce crème </p> <p>Polente</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>PIQUE-NIQUE FOURNI PAR LES FAMILLES</p>	<p>Salade de champignons aux herbes</p> <p>Aligot et sa charcuterie </p> <p> Yaourt local à la fraise</p>	<p>PIQUE-NIQUE FOURNI PAR LES FAMILLES</p>	<p>Tajine de poisson</p> <p> Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Tarte normande</p>
Menu du 19 au 23 Février 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Brocolis vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet au miel </p> <p>Cœur de blé</p> <p>Tomme des Essarts</p>	<p>PIQUE-NIQUE FOURNI PAR LES FAMILLES</p>	<p>Salade d'endives et noix </p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Tarte normande</p>	<p>PIQUE-NIQUE FOURNI PAR LES FAMILLES</p>	<p>Salade de jeunes pousses et comté </p> <p> Jambon grillé</p> <p>Coquillettes</p> <p>Compote</p>


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

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

