



Du 15 au 21 Avril 2019

Du 22 au 28 Avril 2019

MENU DE PÂQUES

BONNES
VACANCES

LUNDI



Sauté de Bœuf à la Provençale
Beignets de Brocolis
Bleu du Vercors
Compote

**fermeture du Centre de
Loisirs
JOUR FERIE**

MARDI

**PIQUE-NIQUE FOURNI
PAR LES FAMILLES**

**PIQUE-NIQUE FOURNI
PAR LES FAMILLES**

MERCREDI

Carottes râpée à l'Orange
Saucisse grillée du Nord Isère
aux oignons
Polenta
Yaourt à la Châtaigne des Monts
d'Auvergne

Filet de Merlu sauce aux olives
Trio de céréales
Saint Marcellin
Mousse au Chocolat

JEUDI

**PIQUE-NIQUE FOURNI
PAR LES FAMILLES**

**PIQUE-NIQUE FOURNI
PAR LES FAMILLES**

VENDREDI

Salade d'Endives
Blanquette de colin au curry
Riz aux petits pois
Fromage blanc

MENU DE PÂQUES
Radis & beurre
Sauté de veau
Pommes de terre grenailles
persillées
Brioche et Chocolat de Pâques

De quoi
a le plus
peur une
poule
malade ?

D'avoir
beaucoup de
fièvre et de
pondre des
œufs durs

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



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

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.



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.