



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**

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.