

Menu

Du 6 au 12 avril 2020

Du 13 au 19 avril 2020

Lundi

MENU ALTERNATIF

Salade de Pommes de terre
Omelette
Epinards **BIO** au lait de *Quincieu*
Yaourt à la Fraise de chez Collet

Joyeuses Pâques

Mardi



Poulet sauce suprême
Cœur de Blé
Bournette du Vercors
Kiwi **BIO**



Filet de Colin & Citron
Ratatouille
Carré du Trièves **BIO**
Gâteau au Chocolat du Chef

Mercredi

Chou Rouge
Rôti de Porc à la Forestière
Petits pois **BIO** au jus
Tartelette Normande du Chef



Salade Coleslaw
Saucisson cuit du Nord Isère
Pommes de terre vapeur
Kiwi **BIO**



Jeudi



Concombre & vinaigrette
Steak haché au jus
Gratin Dauphinois
Compote **BIO**

MENU ALTERNATIF

Betteraves **BIO**
Lasagnes
de Légumes
Pomme **BIO**



Vendredi

Merlu sauce ciboulette
Haricots verts **BIO**
Petit suisse Nature **BIO**
Barre d'Ananas

Radis & Beurre
Sauté de dinde aux olives
Pommes Noisettes
Crème dessert à la Vanille **BIO**

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

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.