

Menus



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du 9 au 15 Mars 2020

Du 16 au 22 Mars 2020

Céleri Rémoulade
Sauté de Bœuf Mironton
Carottes **BIO** persillées
Gâteau du Chef aux pépites de chocolat

MENU ALTERNATIF
Salade de lentilles
Raviolis de légumes **BIO** de Saint Jean
Fromage râpé
Pomme

Palette de Porc aux Herbes
Ecrasé de Pommes de terre **BIO**
Saint Marcellin
Cocktail de Fruits

Taboulé
Saucisse du Nord Isère
Epinards **BIO** à la Béchamel
Kiwi de la Vallée du Rhône

Salade Verte
Blanquette de Poisson
Riz Créole
Yaourt **BIO**

Sauté de Porc aux noix
Brocolis **BIO** à la Béchamel
Bournette du Vercors
Orange

Mâche
Choucroute & sa Charcuterie
pommes de terre **BIO**
Pain d'Epices du Chef

Macédoine de Légumes
Escalope Viennoise
Gratin de Crozets **BIO**
Œufs à la Neige
& Crème Anglaise

Boulettes de bœuf du Nord Isère
Coquillettes **BIO**
Fromage blanc du GAEC des Essarts
Barre d'Ananas

MENU ALTERNATIF
Salade Petits pois et lentilles
Crêpe au Fromage
Ratatouille poêlée
Crème dessert



Equinoxe de Printemps

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,