

# Menus

Du 23 au 29 Mars 2020

Du 30 Mars au 5 Avril 2020



Lundi

Velouté de Légumes aux 2 pois  
Fricassée de Porc au Thym  
Courgettes sautées à l'ail  
**Pomme BIO**

Petit Colin aux Agrumes  
**Riz BIO** Safrané  
*Saint Marcellin*  
Liégeois au Chocolat

Mardi

MENU ALTERNATIF

Carotte râpées  
**Tagliatelles BIO**  
Sauce lentilles corail  
*Gâteau au Yaourt du Chef*

Cordon Bleu  
Ratatouille  
*Fromage Blanc des Essarts*  
**Orange BIO**

Mercredi

Salade de pâtes Napoli  
*Steak haché du Nord Isère*  
**Haricots verts BIO**  
Orange

POISSON D'AVRIL

Radis & Beurre  
**Penne BIO** à la Carbonara  
*Poisson en Chocolat (Feuilleté)*

Jeudi

Couscous **semoule BIO**  
Au Poulet  
Tomme du G.A.E.C de Quincieu  
**Compote BIO**

MENU ALTERNATIF

*Quenelles à la Tomate*  
Flan de Brocolis  
*Carré du Trièves BIO*  
Banane

Vendredi

Salade de Jeunes pousses  
Fish & Chips  
& Sauce au Fromage Blanc  
**Kiwi BIO**

**Salade BIO Grenobloise**  
Sauté de Bœuf Marengo  
Pommes dauphines  
Yaourt nature



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.