

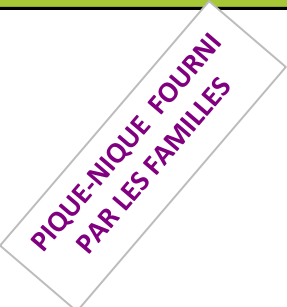

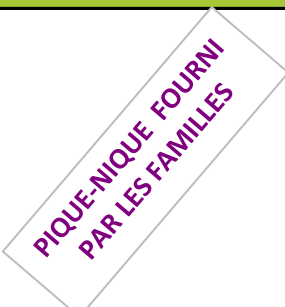


Menus des Vacances d'ETE
Menu du 20 Août au 24 Août 2018


MENU ALTERNATIF	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Demies-lunes aux légumes du soleil sauce ciboulette et fromage râpé Yaourt local Abricots 		Salade printanière  Goulache de bœuf Gratin dauphinois Pêche au sirop		 Poulet façon kebab  Coquillettes Tomme blanche Flan vanille


Lundi 27 Août au 31 Août 2018


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jambon blanc cornic  Courgette farcie  Trio de céréales Petit suisse nature		Salade de tomates Saucisse du Nord Isère (Spécialité) : Saucisse de volaille  Lentilles à la dijonnaise Compote		<div style="border: 1px solid red; padding: 5px; color: red; font-weight: bold;"> FERMETURE DU CSCS (journée pédagogique) </div>




Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois

 Bœuf né, élevé et abattu en Rhone Alpes

 Bœuf, né, élevé et abattu en France

 Volaille née, élevée et abattue en France

 Porc né, élevé et abattu en Rhone Alpes

Produit issu de l'agriculture biologique



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saisons et sous réserve de nos approvisionnements.