







### Menu du 26 juin au 2 Juillet 2017

Menu alternatif	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots blancs <sup>①</sup> et tomates	Tarte au fromage 	Salade suisse**	Tomate farcie** 
Raviolis <sup>②</sup> pesto mozzarella	Escalope de porc grillée aux herbes (spc: escalope de dinde aux herbes)	Filet de colin meunière et citron	Riz créole
<sup>③</sup> de St Jean (26) sauce tomate	Duo de haricots verts et haricots beurres 	Ratatouille**/ Semoule	St Marcellin "local" bio et pain bio 
Abricot de la vallée du Rhône **	Salade de fruits frais**	Yaourt nature de la laiterie Collet (42)	Fruit**

### Menu du 3 au 9 juillet 2017

Lundi	Mardi	Jeudi	 Vendredi
Pastèque ** 	Quenelles de brochet de chez St Jean (26) sauce armoricaine	Taboulé	Melon
 Spaghettis à la bolognaise et fromage râpé	Flan de courgettes **	Poisson frais sauce crustacés	Brochette de poulet
Crème dessert chocolat locale	Carré du Trièves bio et pain bio 	 Epinards béchamel au lait du GAEC de Quincieux (38)	Frites foodtruck
	Pêche ** 	Abricot de la vallée du Rhône **	Gâteau au chocolat



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire et aux services gestionnaires de la collectivité afin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).