










Lundi	Menu alternatif	Jeudi	Vendredi
Melon**	Salade petits pois lentilles ①	Feuilleté au fromage	Carottes râpées bio 
Sauté de poulet aux olives	Lasagnes de légumes ②	Emincé de porc sauce moutarde miel (spc: rôti de dinde)	Bœuf braisé au jus
Riz pilaf 	Fromage blanc nature bio local ③ et pain bio 	Poêlée courgettes pomme de terre 	Gratin dauphinois au lait du GAEC de Quincieux (38)
Crème dessert vanille locale		Fraises de la vallée du Rhône**	Yaourt à boire à la vanille






Menus du 5 au 11 juin 2017

Lundi	Mardi	Jeudi	Menu Bio
Férié	Saucisse de chez Carrel (38) (spc: saucisse de volaille)	Jeune pousse en salade ** et féta	Daube de bœuf bio 
	Lentilles au jus 	Steak de colin tomate ciboulette	Coquillettes bio 
	Tomme des Monts d'Auvergne	Poêlée ratatouille**	Carré du plateau du Vercors bio et pain bio 
	Brugnon**	Tarte grillée aux cerises**	Compote de pomme bio 

Menus du 12 au 18 juin 2017

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de pdt piémontaise	Couscous garni 	Salade de tomates au duo d'olives 	Salade venitienne 
Filet de colin sauce badiane	Tommette de Savoie bio et pain bio 	Gardiane de taureau 	Palette de porc provençale (spc: rôti de dinde provençale)
Carottes braisées	Compote	Riz de Camargue	Epinards béchamel 
Yaourt nature		Crème catalane	Cerise de la vallée du Rhône**

Menu du 19 au 23 Juin 2017 - Semaine de la Fraich'Attitude

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pastèque**	Salade verte** & lamelles de poulet 	Salade de pâtes estivale	Filet de merlu sauce aux agrumes
Sauté de porc aux abricots (spc: sauté de dinde aux abricots)	Tarte aux légumes du soleil**	Steak haché de chez Carrel (30) au jus 	Riz à l'ananas
Tagliatelles de St Jean (26) aux épinards 	Tomme de Yenne(38)	Flan de courgettes** aux raviolis de St Jean (26) 	Petit suisse nature bio et pain bio 
Yaourt aux fruits de la laiterie Collet (42)	Cerises de la vallée du Rhône	Fraises** de la vallée du Rhône et chantilly	Gateau moelleux citron "maison"

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 service gestionnaire de la collectivité afin de mettre en place un PAI (Plan

Profitons de la semaine de la fête des fruits et légumes frais

pour apporter à notre corps de l'énergie, des vitamines et des minéraux présent dans cette catégorie d'aliments.



