

Menu du 6 au 12 mars 2017

Lundi	Menu alternatif	Jeudi	Vendredi
Céleri vinaigrette Sauté de poulet au jus Pomme noisette Mousse au chocolat	Salade verte Poêlée de haricots rouges sauce chili ① Riz créole ② Yaourt nature de la ferme de Blagneux (Chevrières) bio et pain bio ③	Mini roulé cheddar Sauté de veau façon marengo Courgettes poêlées Salade de fruits frais & palet breton	Petit colin sauce aneth Flan de brocolis **/ Trio de céréales Fromage blanc nature au lait des monts d'Auvergne Pomme de M. Fraïsse (Bougé Chambalud 38)

Menus du 13 au 19 mars 2017

Lundi	Mardi	Menu italien		Vendredi
Carottes râpées ** Sauté de dinde sauce aux noix Purée de pomme de terre Petit suisse nature	Salade de pâtes napolé Rôti de porc au jus (spc:rôti de dindonneau) Chou-fleur ** béchamel au lait du GAEC de Quincieux (38) Banane	Salade verte et copeaux de parmesan Raviolis de bœuf frais bio "locaux" (St Jean 26) sauce tomate Panettone		Filet de colin meunière et citron Epinards à la crème Carré du Trèves bio et pain bio Pomme de M. Fraïsse (Bougé Chambalud 38)

Menu du 20 au 26 mars 2017

Lundi	Menu Bio	Jeudi	Vendredi
Salade risoni Saucisse de porc du Dauphiné (spc:merguez au jus) Carottes ** béchamel au lait du Dauphiné Fruit bio **	Salade de haricots verts bio Bœuf gardianne bio Semoule bio Yaourt bio et pain bio	Pilon de poulet rôti Beignets de courgettes Tomme du Chatelard "locale" (38-Eydoche) Orange **	Radis ** et beurre Soufflé parmentier au saumon Crème dessert vanille local



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

Nouvelle préparation

**** Produit ou met de saison**

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).