



Menus

Du 20 au 26 avril 2020

Du 27 avril au 3 mai 2020



Le 1^{er} mai
Symbolise la
Fête du
Travail.
Offrir un brin
de Muguet
Porte
Bonheur

Lundi

Sauté de **Bœuf BIO** Provençal
Beignets de Brocolis
Tomme de Montagne
Tarte du Chef



Betteraves BIO
Sauté de Dinde Printanier
Gratin de courgettes aux **Ravioles**
Flan nappé caramel

Mardi

Crêpe au Fromage
Haut de Cuisse de Poulet
Carottes BIO persillées
Kiwi régional



Macédoine de Légumes
Tagliatelles BIO à la Carbonara
Fromage râpé
Pomme de la Vallée du Rhône



Mercredi

Concombre à la Crème
Saucisse régionale aux oignons
Polente BIO
Yaourt à la Châtaigne d'Ardeche



MENU ALTERNATIF

Cake au Fromage
Duo de haricots et pommes de terre
Bleu du Vercors
Orange

Jeudi

Salade Vénitienne
Filet de Colin Pané
Gratin de **Chou-fleur BIO**
Banane

Pizza à la Mozzarella
Filet de Merlu sauce au citron
Epinards BIO au lait de Quincieu
Barre d'Ananas



Vendredi

Salade Verte
Soufflettes de Légumes de Saint Jean
Riz aux petits pois
Fromage blanc



MENU ALTERNATIF

FÉRIÉ



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.