









Menus des Vacances de Printemps



Menu du 17 avril au 23 avril 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Jambon blanc cornichon (sardine au beurre) <i>Quenelles de volaille de Romans</i> sauce safranée Poêlée de légumes  Petit suisse nature bio	Carottes râpées Filet de saumon sauce aneth Riz créole Ile flottante	Salade vénitienne <i>Rôti de porc au romarin</i> (rôti vol. au romarin)  Brocolis à la crème <i>Kiwi de Moirans (38)</i>	Salade verte et dés de fourme d'Ambert & blinis  <i>Sauté de bœuf printanier</i> Gratin dauphinois Eclair à la vanille

Menu du 24 au 30 avril 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé Cuisse de poulet rôti  Courgettes lorraine <i>Pomme de chez M. FRAISSE</i>	Radis beurre <i>Chipolatas grillée de chez Carrel (38)</i> (merguez au jus)  Purée de pdt Liégeois chocolat	Feuilleté au fromage <i>Bœuf braisé</i> Jeunes carottes à l'ail Salade de fruits frais	Salade auvergnate  <i>Cappellettis de volaille de chez St Jean (26) sauce crème</i> Petit suisse aux fruits	Cubes de colin sauce tomate Cœur de blé <i>Carré du Triève bio et pain bio</i>  Compote



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

 Bœuf Local
 Porc local

 if né, élevé & abattu en France
 Volaille née, élevée & abattue en France
 Produit issu de l'agriculture biologique

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).