












Menus des Vacances de Pâques

Menu du 9 Avril au 13 Avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de poulet chasseur  Brocolis béchamel Fromage  Pomme de la vallée du Rhône	 Salade verte Tagliatelles de la mer Yaourt de laiterie Collet	Escalope de porc au jus (Spc : Rôti de dinde au jus)  Haricots verts persillés  Tomme de la Limone Kiwi 	Radis croc'sel  Filet de colin sauce crème Boulgour  Poire de la vallée du Rhône	Concombre vinaigrette  Sauté de bœuf aux oignons  Cœur de blé  Yaourt nature

Menu du 16 Avril au 20 Avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette   Hachis parmentier Gâteau roulé au chocolat	Omelette au fromage Epinards au lait Isérois  Fromage blanc  Fruit	Pamplemousse Sauté de veau marrengo  Riz créole   Crème dessert vanille	Rôti de porc au thym (Spc: Rôti de dinde au thym)  Ratatouille  Yaourt nature Salade de fruits frais	Macédoine au thon Quiche lorraine  Haricots verts persillés Fromage 



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



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saisons et sous réserve de nos approvisionnements.

