






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

Produits "locaux"

Menu du 23 au 27 Avril 2018

Lundi 23	MENU ALTERNATIF	Jeudi 26	Vendredi 27
 <p>Betterave  Blanquette de colin Torti Crème dessert chocolat</p>	<p><u>Quenelles sauce champignons</u> Riz créole <u>Yaourt pêche de la laiterie Collet</u> <u>Pomme de la vallée du Rhône</u></p>	<p><u>Gardianne de taureau</u> Blettes béchamel  <u>St Marcellin</u> Kiwi </p>	<p>Salade paysanne Cordon bleu Boulgour niçois <u>Compote de la vallée du Rhône</u></p>

Menus du 30 Avril au 4 Mai 2018

Lundi 30	Mercredi 2	MENU AMERICAIN	Vendredi 4
<p>Salade Kouki  Sauté de bœuf au jus  Semoule Liégeois au chocolat</p>	<p>Filet de colin à la tomate Beignets de choux-fleurs Yaourt nature Fruit</p>	<p> Salade coleslaw Nugget's de poulet  Potatoes Blanc en neige et crème anglaise</p>	<p>Sauté de porc au jus  Ratatouille Tomme du Chatelard Banane </p>

Menus du 7 au 11 Mai 2018

MENU BIO	  		
<p> Pils de poulet Rôti <u>Epinards béchamel au lait de Quincieux</u> Buchette au lait mélangé <u>Compote de la vallée du Rhône</u></p>			

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.

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