



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 14 Mai au 20 Mai 2018

Lundi 14	MENU HERBES AROMATIQUES	Jeudi 17	Vendredi 18
Carottes râpées	Soupe froide tomate basilic	Bœuf braisé sauce tomate	Filet de colin beurre blanc
Paupiette de volaille au jus	Rôti de porc au thym (Spc : Rôti de volaille au thym)	Carottes sautées	Haricots verts persillés
Brocolis béchamel	Demi grenaille ciboulette	Yaourt local nature	<i>St Marcellin</i>
Compote de pomme	Banane	Fruit	Barre Ananas

Menus du 21 au 27 Mai 2018

Lundi 21	Mardi 22	MENU ALTERNATIF	Vendredi 25
FERIE	Salade de mâche	Pané de blé tomate mozzarella	Céleri râpé vinaigrette
	Brandade de morue fraîche	Epinards béchamel	Bœuf bourguignon
	<i>Pomme de la vallée du Rhône</i>	Tomme de la Limone	Pommes de terre vapeur
		Fruit	Crème caramel beurre salé

Menus du 28 Mai au 1er Juin 2018

Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 31	MENU ESPAGNOL
Salade paysanne	Emincés de porc au jus (Spc : Emincés de volaille au jus)	Salade vénitienne	Gaspacho de tomates
Colin sauce citron	Choux-fleurs persillés	Bœuf braisé aux oignons	Paëlla
Cœur de blé	<i>Picodon de chez Barathon</i>	Courgettes à l'ail	Pastèque
Tarte aux pommes	Compote pomme /pêche	<i>Fromage blanc de la laiterie Collet</i>	

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.