





Lundi	Menu alternatif	Jeudi	Vendredi
Melon**	Salade petits pois lentilles ①	Feuilleté au fromage <i>Emincé de porc sauce moutarde miel</i> (spc: rôti de dinde)	Carottes râpées bio
Sauté de poulet aux olives	Lasagnes de légumes ②	 Poêlée courgettes pomme de terre	 Bœuf braisé au jus
Riz pilaf	Fromage blanc nature bio local ③ et pain bio	Fraises de la vallée du Rhône**	Gratin dauphinois au lait du GAEC de Quincieux (38)
Crème dessert vanille locale			Yaourt à boire à la vanille




Menus du 5 au 11 juin 2017

Lundi	Mardi	Jeudi	Menu Bio
Férié	 Saucisse de chez Carrel (38) (spc: saucisse de volaille)	Jeune pousse en salade ** et féta	 Daube de bœuf bio
	Lentilles au jus	Steak de colin tomate ciboulette	Coquillettes bio
	Tomme des Monts d'Auvergne	Poêlée ratatouille**	Carré du plateau du Vercors bio et pain bio
	Brugnon**	Tarte grillée aux cerises**	Compote de pomme bio

Menus du 12 au 18 juin 2017

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de pdt piémontaise	Couscous garni	Salade de tomates au duo d'olives	Salade venitienne
Filet de colin sauce badiane	Tommette de Savoie bio et pain bio	 Gardiane de taureau	Palette de porc provençale (spc: rôti de dinde provençale)
Carottes braisées	Compote	Riz de Camargue	Epinards béchamel
Yaourt nature		Crème catalane	Cerise de la vallée du Rhône**

Menu du 19 au 23 Juin 2017 - Semaine de la Fraich' Attitude

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pastèque**	Salade verte** & lamelles de poulet	Salade de pâtes estivale	Filet de merlu sauce aux agrumes
 Sauté de porc aux abricots (spc: sauté de dinde aux abricots)	Tarte aux légumes du soleil**	Steak haché de chez Carrel (38) au jus	Riz à l'ananas
 Tagliatelles de St Jean (26) aux épinards	Tomme de Yenne(38)	 Flan de courgettes** aux ravioles de St Jean (26)	Petit suisse nature bio et pain bio
Yaourt aux fruits de la laiterie Collet (42)	Cerises de la vallée du Rhône	Fraises** de la vallée du Rhône et chantilly	Gateau moelleux citron "maison"

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).

Profitons de la semaine de la
fête des fruits et légumes
frais

pour apporter à notre corps de
l'énergie, des vitamines et des
minéraux présents dans cette
catégorie d'aliments.

