

Menu 7 jours



Menu du lundi 5 mars 2018
au dimanche 11 mars 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>Salade vénitienne</p> <p>Saucisse du Nord Isère (Sp: Pilons de poulet rôti)</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Pomme de la vallée du Rhône</p>	<p>Salade lentilles et petits pois</p> <p>Pâtes farcies aux légumes de chez saint Jean</p> <p>Brique de Vercors</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade risoni</p> <p>Rôti de dindonneau sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Epinard à la béchamel au lait du GAEC de Quincieux</p> <p>Fromage</p> <p>Cookie pépites chocolat</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf locales sauce tomate</p> <p>Coquillette</p> <p>Petit suisse nature + crème de marrons</p> <p>Orange</p>
VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
<p>Salade du soleil</p> <p>Blanquette de colin</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade de pdt mimosa</p> <p>Escalope poulet grillée</p> <p>Blettes sauce tomate</p> <p>St Félicien</p> <p>Poire de la vallée du Rhône</p>	<p>Poireau vinaigrette</p> <p>Confits de canard</p> <p>Pomme de terre sarladaise</p> <p>Fromage</p> <p>Crème renversée</p>	

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait,

fruits à coque, 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.