



Le vendredi 20 mars 2020, c'est l'équinoxe de Printemps, date à laquelle la durée de la journée est égale à la durée de la nuit.



Menus

Lundi

Du 9 au 15 Mars 2020
 Céleri Rémoulade
 Sauté de Bœuf Mironton
 Carottes **BIO** persillées
 Gâteau du Chef aux pépites de chocolat



Du 16 au 22 Mars 2020
 Sauté de Porc aux noix
 Brocolis **BIO** à la Béchamel
 Bournette du Vercors
 Orange

Mardi

MENU ALTERNATIF
 Salade de lentilles
 Raviolis de légumes **BIO** de Saint Jean
 Fromage râpé
 Pomme

Mâche
 Choucroute & sa Charcuterie
 pommes de terre **BIO**
 Pain d'Epices du Chef

Jeudi

Taboulé
 Saucisse du Nord Isère
 Epinards **BIO** à la Béchamel
 Kiwi de la Vallée du Rhône

Boulettes de bœuf du Nord Isère
 Coquillettes **BIO**
 Fromage blanc du GAEC des Essarts
 Barre d'Ananas

Vendredi

Salade Verte
 Blanquette de Poisson
 Riz Créole
 Yaourt **BIO**

MENU ALTERNATIF
 Salade Petits pois et lentilles
 Crêpe au Fromage
 Ratatouille poêlée
 Crème dessert

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés,