



Menus

Du 23 au 29 Mars 2020

Du 30 Mars au 5 Avril 2020



Lundi

Velouté de légumes aux deux pois
Fricassée de Porc au Thym
Courgettes sautées à l'ail
Pomme BIO

Petit Colin aux Agrumes
Riz Safrané **BIO**
Saint Marcellin
Liégeois au Chocolat

Mardi

MENU ALTERNATIF
Carotte râpées
Tagliatelles **BIO**
Sauce lentilles corail
Gâteau au Yaourt du Chef

Cordon Bleu
Ratatouille
Fromage Blanc des Essarts
Orange **BIO**

Jeudi

Couscous **semoule BIO**
Au Poulet
Tomme du G.A.E.C. de Quincieu
Compote **BIO**

MENU ALTERNATIF
Quenelles à la Tomate
Flan de Brocolis
Carré du Trièves **BIO**
Banane

Vendredi

Salade de jeunes pousses
Fish & Chips
& Sauce au Fromage Blanc
Kiwi de Notre Région **BIO**

Salade **BIO** Grenobloise
Sauté de Bœuf Marengo
Pommes Dauphines
Yaourt nature

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, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

