












	Du 29 Avril au 5 Mai 2019	Du 6 au 12 Mai 2019	Du 13 au 19 Mai 2019
LUNDI	 <p>MENU ROUMAIN Zacusca de Légumes Miteiti (Saucisse) Purée de Pommes de terre Yaourt nature Cozomac (Brioche aux raisins du Chef) PAIN AU MAÏS</p>	 <p>MENU ALTERNATIF Salade Gourmande de Blé Boulettes de pois chiche de la Drôme Epinards béchamel au lait de Quincieux Fromage blanc Pomme d'Anneyron</p>	 <p>Salade verte Saucisson brioché Pommes de terre de l'Ardèche Carré de l'Est Compote de pommes d'Anneyron</p>
MARDI	 <p>Salade de pâtes Sauté de dinde au Paprika Gratin de blettes Bournette du Vercors Cookies</p>	 <p>Crêpe au fromage Sauté de poulet au jus Légumes façon tajine Coulommiers Orange FÊTONS L'EUROPE</p>	 <p>Salade aux 5 Légumes Cordon bleu Petits pois Yaourt à la fraise de chez Collet Madeleine</p>
JEUDI	 <p>Pamplemousse Blanquette de Colin Riz Pilaf Tomme du GAEC des Essarts Crème dessert à la vanille</p>	 <p>Salade Caprèse (tomates & mozzarella) Caldeirada (Ragoût de poisson + pdt) Petit suisse nature Gâteau au Yaourt du Chef</p>	 <p>Melon Filet de lieu noir au pesto Cœur de blé forestier Faisselle du GAEC des Essarts (38) Banane</p>
VENDREDI	<p>Taboulé Boulettes de bœuf du Nord Isère Ratatouille Fromage Kiwi</p>	 <p>Betteraves vinaigrette Sauté de Bœuf gardianne Riz Pilaf Brique du Vercors Banane</p>	 <p>Pizza au fromage Emincés de Bœuf régional Ratatouille poêlée Tomme de nos Montagnes Gâteau roulé aux fruits du chef</p>

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

Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain au Maïs



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

LE PAIN AU MAÏS

Le Maïs est cultivé depuis longtemps par les aztèques et les mayas.
Il donne une belle couleur jaune à la mie du pain !



Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

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 Sulfités, Lupin, Mollusques.