

# Menu

Du 6 au 12 avril 2020

Du 13 au 19 avril 2020

**Lundi**

MENU ALTERNATIF

Salade de Pommes de terre  
Omelette  
Epinards au lait de Quincieu  
Yaourt à la Fraise de Collet  
Madeleine

ON MANGE LOCAL

Joyeuses Pâques

**Mardi**

Carottes râpées  
Poulet sauce suprême  
Cœur de Blé  
Bournette du Vercors  
Kiwi de la Vallée du Rhône

ON MANGE LOCAL

Macédoine de légumes  
Filet de Colin & Citron  
Ratatouille  
Carré du Trièves  
Gâteau au Chocolat du Chef

ON MANGE LOCAL

**Jeudi**

Concombre & Vinaigrette  
Steak haché au jus  
Gratin Dauphinois  
Brique du Vercors  
Compote

ON MANGE LOCAL

MENU ALTERNATIF

Betteraves **BIO**  
Lasagnes  
de Légumes  
Fromage Blanc aux Fruits  
Pomme régionale

ON MANGE LOCAL

**Vendredi**

Crêpe au Fromage  
Merlu sauce ciboulette  
Haricots verts  
Petit suisse Nature  
Barre d'Ananas

Radis & Beurre  
Sauté de dinde aux olives  
Pommes Noisettes  
Tonne du Chatelard  
Crème dessert à la Vanille

ON MANGE LOCAL

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.