



Menus



Du 23 au 29 Mars 2020

Du 30 Mars au 5 Avril 2020

Lundi

Velouté de Légumes aux 2 pois
Fricassée de Porc au Thym
Courgettes sautées à l'ail
Yaourt Nature
Pomme du Rhône **BIO**

Céleri Rémoulade
Petit Colin aux Agrumes
Riz Safrané
Saint Marcellin
Liégeois au Chocolat

Mardi

MENU ALTERNATIF
Carotte râpées
Tagliatelles de chez Saint Jean
Sauce lentilles corail
Coulommiers
Gâteau au Yaourt du Chef

Betteraves
Cordon Bleu
Ratatouille
Fromage Blanc des Essarts
Orange

Jeudi

Chou Kouki
Couscous semoule
Au Poulet
Tomme du GAEC de Quincieu
Compote **BIO**

MENU ALTERNATIF
Salade de Blé Provençale
Quenelles à la Tomate
Flan de Brocolis
Carré du Trièves
Banane

Vendredi

Salade de Jeunes Pousses
Fish & Chips
& Sauce au Fromage Blanc
Kiwi de Notre Région

Salade Grenobloise
Sauté de Bœuf Marengo
Pommes dauphines
Yaourt Nature
Cookies



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.

Do, doo, doo