



Du 10 au 16 juin 2019



MENU DE JUIN



Du 17 au 23 juin 2019

SEMAINE FRAÎCH' ATTITUDE

Du 24 au 30 Juin 2019

LUNDI

FÉRIÉ



Salade vénitienne
Boulettes du Nord Isère aux herbes
Flan de courgettes
Brique du Vercors
Brugnon



Melon
Sauté de porc aux abricots
(spc : sauté de dinde)
Tortis 3 couleurs
Yaourt à l'abricot
Palais breton



Salade fraîcheur
Quenelles de brochet sauce Nantua
Flan de Brocolis
Petit suisse nature
Compote de pomme rhubarbe



MARDI



MENU ALTERNATIF

Trio de lentilles
Lasagnes de légumes
Petit suisse aux fruits
Melon



MENU A L'ENVERS
Pastèque
Tomme de la Limone 
Filet de merlu sauce aigre douce
Riz à l'ananas
Gaspacho de légumes

Jambon & cornichons
Sauté de bœuf mironton
Carottes vichy
Picodon du GAEC de Baraton (26)
Brownie au chocolat

JEUDI



Salade Coleslaw
Petit colin sauce crème
Beignets de brocolis
Yaourt nature
Gâteau à la cerise du Chef



Pâté croute & cornichons (Spc : jambon de dinde)
Boulettes de tomate Mozzarella
Salade verte et sauce César
Fraises de la vallée du Rhône
Chantilly



Salade de lentilles
Sauté de dinde au jus
Ratatouille
Faiselle des Monts d'Auvergne
Abricot



VENDREDI



MENU FÊTE DE LA MUSIQUE


Timbale de tomates & basilic
Concerto de Poulet au jus
Symphonie de courgettes & **Ravioles**
Saint Jean
Solo de Chanteneige
Roulé façon Opéra



MENU TURC
Salade de Concombre
Viande Kebab
Quartiers de pommes de terre
Sauce blanche
Cerises
Pain à la Semoule



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

 Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain à la semoule

POURQUOI MANGER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON ?

Mangez local dès que possible !

Mes Bienfaits 

- GOÛT
- BIENFAITS 
- PRIX 
- BESOINS NUTRITIONNELS
- LIMITER LES PESTICIDES
- ENVIRONNEMENT
- PRODUCTEURS LOCAUX
- VARIER L'ALIMENTATION



La semaine **FRAÎCH' ATTITUDE** est une semaine de dégustations et de découvertes des fruits et légumes frais de **SAISON**. Elle permet d'inaugurer l'été en musique !

 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.

 **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 Sulfites, Lupin, Mollusques.