














	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 BIO Epinards béchamel au lait de Quincieux Fromage blanc Pomme d'Anneyron</p>  <p>BON POUR LA PLANÈTE</p>	<p>Salade verte Saucisson brioché Pommes de terre Ardéchoises Carré de l'Est Compote de pommes BIO</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 local BIO 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>Pizza au fromage Filet de lieu noir au pesto Cœur de blé forestier Faisselle du GAEC des Essarts (38) BIO Banane</p>
VENDEREDI	 <p>Taboulé Boulettes de bœuf du Nord Isère Ratatouille Fromage Kiwi BIO</p> 	<p>Betteraves vinaigrette Sauté de Bœuf gardianne Riz Pilaf Brique du Vercors BIO Banane</p>	<p>Melon Emincés de Bœuf régional Ratatouille poêlée Tomme de Saint Luce BIO Gâteau roulé aux fruits du chef</p> 

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

LE PAIN AU MAÏS : Le Maïs est cultivé depuis longtemps par les aztèques et les mayas. Il colore en jaune la mie du pain !



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



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.

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.



Du 20 au 26 Mai 2019

Du 27 Mai au 2 Juin 2019

Du 3 au 9 Juin 2019

LUNDI



Céleri râpé
Couscous boulettes Merguez
(semoule)
Saint Marcellin
Mousse au chocolat



Salade de tortis
Omelette au fromage
Ratatouille
Verchicors BIO
Crème dessert

Tarte aux légumes du soleil
Jambon braisé au jus (spc : dinde)
Epinards à la béchamel au lait de
Quincieux
Fromage blanc vanille
Cerises de la vallée du Rhône



MENU ALTERNATIF

MENU ALTERNATIF ET BIO



MARDI



Pastèque
Curry de lentilles corail et tomates
Riz créole
Yaourt nature
Carrot' cake du chef



BON POUR
LA PLANÈTE

Betteraves
Galette de lentilles de la Drôme
Haricots verts et Pommes de terre
Yaourt nature
Fruit

Radis et beurre salé
Blanquette de dinde
Poêlée lyonnaise (Spc : Poêlée de légumes)
Tomme du Chatelard (38)
Gâteau aux myrtilles du Chef

JEUDI

Salade vénitienne
Sauté de veau à la provençale
Carottes persillées
Buchette chèvre et vache
Fraises de la vallée du Rhône

FÉRIÉ

C'est trop bon, une fois !



Salade verte
Carbonnade flamande
Le Stoemp aux carottes
Petit suisse sucré
Gaufre liégeoise

BELGE

VENDREDI



Salade de tomates au Basilic
Filet de Colin sauce basquaise
Flan de Brocolis
Fromage blanc
Pancake et miel de Bren (26)



Salade de tomates
Filet de Colin aux agrumes
Semoule
Carré du Trièves BIO
Compote de pomme de la Drôme

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

MIELLERIE SAINT JOSEPH : Implantée à Bren dans la Drôme des collines, elle pratique une apiculture de transhumance en privilégiant les zones sauvages, forestières et non cultivées.

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.



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.