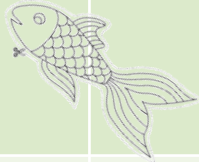




Du 1^{er} au 7 Avril 2019

Du 8 au 14 Avril 2019

LUNDI



Carottes râpées
Omelette
Soufflé Parmentier
Brique du Vercors
Liégeois au chocolat



MENU POISSON D'AVRIL

Crêpe au chocolat
Yaourt nature
Filet de Colin
Epinards à la béchamel **au lait du Nord Isère**



Pamplemousse
Filet de colin meunière et citron
Ratatouille
Carré du Trièves
Gâteau roulé à la Confiture du Chef

MARDI



Betteraves vinaigrette
Cordon bleu
Duo de haricots verts et pommes de terre
Fromage blanc nature
Banane



MENU ESPAGNOL

Gaspacho de tomates
Fideuà (Paëlla de pâtes)
Queso Manchego
Crème Catalane du Chef
PAIN AUX POIVRONS



L'ÉTAPE GOURMANDE



MENU BIO



Brocolis vinaigrette
Croziflette de volaille
Yaourt nature
Pomme

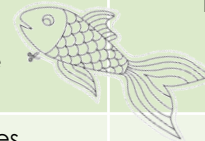
MERCREDI



MENU AMÉRICAIN

Salade verte et tomates
Burger Röstis
Brownie

Radis & beurre
Rôti de porc sauce forestière
(spc : dinde)
Petits pois au jus
Fromage blanc nature
Tarte aux pommes



Pâté croute
Brandade de poisson du Chef
Fromage blanc aux fruits
Kiwi BIO



JEUDI



Salade de blé à la Provençale
Quenelles de brochet du Royans
Brocolis sautés à l'ail
Fromage blanc à la vanille
Salade de fruits



Salade de jeunes pousses
Steak haché au jus
Gratin Dauphinois
Tomme du Chatelard
Compôte

Salade Risoni
Filet de poulet au jus
Duo de carottes à l'ail
Camembert
Barre d'Ananas

VENDREDI

MENU ALTERNATIF

Salade verte et dès de gruyère
Lasagnes de légumes
Yaourt local à l'abricot
Gâteau aux noix du Chef



Friand au Fromage
Sauté de poulet sauce suprême
Jardinière de légumes
Petit suisse nature
Orange



Salade de jeunes pousses
Sauté de porc aux olives
(spc : dinde)
Pommes noisettes
Picodon de la Drôme
Liégeois vanille



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



Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain aux poivrons

Mangez du Poisson c'est bon pour **la MÉMOIRE !**
Riche en phosphore et en DHA
(acides gras OMEGA 3)

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.