

Produits locaux Produits de saison	Du 3 au 9 avril	Du 10 au 16 avril
LUNDI	<p><u>MENU ALTERNATIF</u> Potage de lentilles au cumin maison Cappelletti comté basilic sauce oseille  Yaourt nature bio  Kiwi local</p>	<p>Salade de pomme de terre ciboulette Escalope de porc grillée  aux herbes (escalope de volaille grillée aux herbes) Epinards béchamel & croutons Yaourt nature Pomme locale</p>
MARDI	<p>Taboulé oriental  Steak haché poêlé à la plancha  Chou fleur béchamel au lait du GAEC de Quincieux Fromage blanc nature Banane</p>	<p>Salade grenobloise  Sauté de poulet aux olives Trio de céréales Fromage de chèvre de la Drôme Compote de pêche</p>
JEUDI	<p>Salade d'endives Croziflette savoyarde & sa charcuterie (Croziflette s/viande et charcuterie de volaille) Fromage blanc nature Compote de pomme de la région</p>	<p> Macédoine vinaigrette Boulette de bœuf sauce tomate Coquillettes et fromage râpé Carré du Trièves Orange</p>
VENDREDI	<p>Salade risoni Filet de colin pané et citron Poêlée ratatouille Coulommier Salade de fruits frais</p>	<p><u>MENU DE PAQUES</u>  Concombre vinaigrette Filet de colin frais sauce citron  Flan de courgette bio aux ravioles de St Jean Brioche de Pâques Chocolat de Pâques</p>