

	Du 26 Février au 2 Mars 2018	Du 5 Mars au 9 Mars 2018	Du 12 au 16 Mars 2018	Du 19 au 23 Mars 2018
LUNDI	<p>Salade Coleslow Omelette au fromage « Maison » Haricots verts et pommes de terre Tomme du Chatelard Gâteau au chocolat « Maison »</p>	<p>Salade vénitienne Saucisse du Nord Isère (spc : pilon de poulet) Gratin de brocolis Fromage blanc nature Pomme de la Vallée du Rhône</p>	<p>Salade Napoli Sauté de dinde sauce suprême Haricots verts persillés Yaourt nature local Poire de la Vallée du Rhône</p>	<p>MENU ALTERNATIF : Salade Marocaine Lasagne de légumes Tomme de la Limone Compote de la Drôme</p>
MARDI	<p>Tarte des Alpes Comté-Beaufort Rôti de porc grillé aux herbes (spc : escalope de volaille) Choux-fleurs persillés Petit suisse sucré Banane</p>	<p><u>Menu ALTERNATIF :</u> Salade lentilles et petits pois Pâtes farcies aux légumes de chez Saint Jean sauce crème Brique du Vercors Kiwi</p>	<p>Salade Paysanne Filet de merlu sauce Nantua Trio de céréales Saint Marcellin Compote</p>	<p>Salade MARCO POLO Endives au jambon Yaourt nature Fruit</p>
JEUDI	<p>Salade pomme de terre mimosa Filet de lieu noir pané et citron Poêlée de légumes persillée Faisselle des Monts d'Auvergne Orange</p>	<p>Betteraves vinaigrette Boulette de Bœuf sauce tomate Coquillettes Petit suisse nature et sa crème de marron Orange</p>	<p><u>Menu MEXICAIN :</u> Tacos Mexicain (galette de maïs, émincé de Bœuf, oignons, poivrons, dès de tomates, fromage) Riz Mexicain Fromage blanc Cookies</p>	<p><u>Menu HERBES AROMATIQUES :</u> Salade pdt ciboulette Filet de colin au pesto-basilic Fondue de poireaux Tartare ail et fines herbes Crème dessert verveine « maison »</p>
VENDREDI	<p>Salade de jeunes pousses Bœuf braisé au jus Semoule Tomme du GAEC Fruit</p>	<p>Salade du Soleil Blanquette de colin Carottes sautées Fromage Pomme</p>	<p>Salade de lentilles Sauté de porc à la persillade (spc : sauté de dinde) Beignet de légumes Fromage Crème Dorée</p>	<p>Carottes râpées Sauté de poulet au curry Lentilles au jus Yaourt nature Barre d'ananas</p>