



Du 29 Avril au 5 Mai 2019

MENU ROUMAIN

LUNDI



Miteiti (Saucisse)
Purée de Pommes de terre
Yaourt nature
Cozomac (Brioche aux raisins du Chef)
PAIN AU MAÏS



MARDI

Salade de pâtes
Sauté de dinde au Paprika
Gratin de blettes
Cookies



Du 6 au 12 Mai 2019

MENU ALTERNATIF



Salade Gourmande de Blé
Boulettes de pois chiche de la Drôme
Epinards béchamel au **lait de Quincieux**
Pomme d'Anneyron



BON POUR LA PLANÈTE

Crêpe au fromage
Sauté de poulet au jus
Légumes façon tajine
Orange

Du 13 au 19 Mai 2019

Salade verte
Saucisson brioché
Pommes de terre de l'Ardèche
Compote de pommes BIO



Salade aux 5 Légumes
Cordon bleu
Petits pois
Yaourt à la fraise local BIO

JEUDI



Pamplemousse
Blanquette de Colin
Riz Pilaf
Crème dessert à la vanille



FÊTONS L'EUROPE

Salade Caprèse
(**tomates** & mozzarella)
Caldeirada
(Ragoût de poisson + pdt)
Gâteau au Yaourt du Chef

Melon
Filet de lieu noir au pesto
Cœur de blé forestier
Faiselle du GAEC des Essarts (38) BIO



VENDREDI

Boulettes de bœuf du Nord Isère
Ratatouille
Fromage
Kiwi BIO



Sauté de Bœuf gardianne
Riz Pilaf
Brique du Vercors BIO
Banane



Emincés de Bœuf régional
Ratatouille poêlée
Tomme de Sainte Luce BIO
Gâteau roulé aux fruits du chef

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

Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain au Maïs



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.

LE PAIN AU MAÏS

Le Maïs est cultivé depuis longtemps par les aztèques et les mayas.
Il donne une belle couleur jaune à la mie du pain !



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.



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)
Mousse au chocolat



Omelette au fromage
Ratatouille
Verchicors BIO
Crème dessert locale

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



MARDI



MENU ALTERNATIF

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



BON POUR
LA PLANÈTE

MENU ALTERNATIF ET BIO

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



JEUDI



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 !



Carbonnade flamande
Le Stoemp à la carotte
Yaourt nature
Gaufre liégeoise

B
E
L
G
E

VENDREDI

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

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.



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.



MIELLERIE SAINT JOSEPH

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

Guillette fabrique du miel tous les jours grâce au nectar des fleurs



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