

MENU DE JUIN



Du 10 au 16 juin 2019

Fraîch' attitude

Du 17 au 23 juin 2019

SEMAINE FRAÎCH' ATTITUDE

Du 24 au 30 Juin 2019

LUNDI

FÉRIÉ

Melon
Sauté de porc aux abricots
(spc : sauté de dinde)
Tortis 3 couleurs

Yaourt à l'abricot
MENU A L'ENVERS
Pastèque

Salade fraîcheur
Quenelles de brochet sauce Nantua
Flan de Brocolis
Compote de pomme rhubarbe

MARDI

Boulettes du Nord Isère aux herbes
Flan de courgettes
Brique du Vercors BIO
Brugnon

Tomme de la Limone BIO
Filet de merlu sauce aigre douce
Riz à l'ananas

Sauté de bœuf mironton
Carottes vichy
Picodon du GAEC de Baraton (26)
Brownie au chocolat

JEUDI

MENU ALTERNATIF
Trio de lentilles
Lasagnes de légumes
Melon

Pâté croute & cornichons (Spc :
jambon de dinde)
Boulettes de tomate Mozzarella
Salade verte et sauce César
Fraises de la vallée du Rhône
Chantilly

Sauté de dinde au jus
Ratatouille
Faiselle des Monts d'Auvergne
Abricot BIO

VENDREDI

Salade Coleslaw
Petit colin sauce crème
Beignets de brocolis
Gâteau à la cerise du Chef

MENU FÊTE DE LA MUSIQUE

Timbale de tomates & basilic
Concerto de Poulet au jus
Symphonie de courgettes & Ravioles
Saint Jean
Roulé façon Opéra



MENU TURC

Salade de Concombre
Viande Kebab
Quartiers de pommes de terre
Sauce blanche
Cerises BIO
Pain à la Semoule

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

L'ÉTAPE GOURMANDE Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain à la semoule

POURQUOI MANGER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON ?

Mangez local dès que possible !

Mes Bienfaits

GOÛT

BIENFAITS

PRIX

BESOINS NUTRITIONNELS

LIMITER LES PESTICIDES

ENVIRONNEMENT

PRODUCTEURS LOCAUX

VARIER L'ALIMENTATION



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.

La semaine FRAÎCH' ATTITUDE est une semaine de dégustations et de découvertes des fruits et légumes frais de SAISON. Elle permet d'inaugurer l'été en musique !



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.

MENU DE JUILLET



Du 1^{er} au 7 juillet 2019



LUNDI

1



Chipolatas grillée du Nord Isère
(spc : Merguez)
Lentilles aux petits oignons
Carré de Savoie
Brugnon BIO

MARDI

2



Carottes râpées
Poisson aux céréales
Coquillettes aux légumes
Yaourt aux fruits

JEUDI

3



Salade Tomates et Fêta
Sauté de veau Marengo
Beignets de courgettes
Gâteau au chocolat du Chef

VENDREDI

Tomates cerises et Chips
Manchons de poulet
Pizza au fromage
Yaourt à boire
Barre d'Ananas

MENU FIN D'ANNÉE :
REPAS FROID

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

Bouger pour ma santé

Et surtout pendant les vacances, manges et bouges ! C'est la santé
Pratique au moins 1 heure d'activités physique par jour joue dehors, marche, saute ou monte les escaliers...

Au moins
1 heure
par jour



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

Merci aux
enfants pour tous
vos beaux
dessins !



Partez !



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 Sulfités, Lupin, Mollusques.