



Le vendredi 20 mars 2020, c'est l'équinoxe de Printemps, date à laquelle la durée de la journée est égale à la durée de la nuit.



Menus

Du 9 au 15 Mars 2020

Du 16 au 22 Mars 2020

Lundi

Céleri Rémoulade
Sauté de Bœuf Mironton
Carottes **BIO** persillées
Gâteau du Chef aux pépites de chocolat



Sauté de Porc aux noix
Brocolis **BIO** à la Béchamel
Bournette du Vercors
Orange

Mardi

MENU ALTERNATIF
Salade de lentilles
Raviolis de légumes **BIO** de Saint Jean
Fromage râpé
Pomme

Mâche
Choucroute & sa Charcuterie
pommes de terre **BIO**
Pain d'Epices du Chef

Jeudi

Taboulé
Saucisse du Nord Isère
Epinards **BIO** à la Béchamel
Kiwi de la Vallée du Rhône

Boulettes de bœuf du Nord Isère
Coquillettes **BIO**
Fromage blanc du GAEC des Essarts
Barre d'Ananas

Vendredi

Salade Verte
Blanquette de Poisson
Riz Créole
Yaourt **BIO**

MENU ALTERNATIF
Salade Petits pois et lentilles
Crêpe au Fromage
Ratatouille poêlée
Crème dessert

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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés,