

Menus

Du 10 au 16 février 2020

Du 17 au 23 février 2020

Lundi

MENU ALTERNATIF

Velouté aux deux pois
 Pavé Fromagé
 Riz Niçois
 Compote d'Anneyron



Salade Coleslaw
 Saucisse de chez Carrel
 Côte de Blette **BIO** à la Béchamel
 Crème dessert

Mardi

Carottes râpées
 Emincé de dinde aux Champignons
 Chou-Fleur **BIO**
 Cake au Citron du Chef

MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles et petits pois
 Roulé au Fromage
 Crozets **BIO** à l'ail
 Kiwi de la Vallée du Rhône




Jeudi



Salade Verte **BIO**
 Tartiflette
 & sa Charcuterie
 Fromage Blanc Nature

MENU DAUPHINOIS

Salade d'endives et Noix
 Sauté de Porc au Miel de Brens
 Gratin Dauphinois
 Roulé au Chocolat Valrhôna

Vendredi

Salade Napoli
 Filet de Colin sauce au citron
 Epinards à la Béchamel au lait d'Isère
 Pomme **BIO** Rouge **AMOUR**

Salade Verte **BIO**
 Filet de Colin aux 3 céréales
 Ratatouille
 Yaourt de la Loire à la Framboise

Ça commence à **pelucher**, et on se **caille**. Il faut bien se **gauner** avant de sortir. Vive le petit **canon** et la tomme **daubé** avec une **Mayette** au pique nique. Il ne faut pas que j'y reparte de **traviôle** sinon je vais **zonzoner**.



Bonnes Vacances!

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



Information allergène (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soia, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.