

	REPAS VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé*	Salade de radis / Maïs*	Carottes râpées	Quiche au fromage	Cœur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Cappelletti de bœuf sauce tomate* / Emmental râpé	Saucisse R.A. (Au Regal Dauphinois 38170 SEYSSINET-PARISSET)	Rôti de veau à la moutarde* Origine : R.A.	Filet de poisson pané / Citron
PLAT SANS VIANDE	-	Cappelletti au fromage sauce tomate* / Emmental râpé	Filet de poisson à l'aneth*	Aiguillettes de blé au curry	-
GARNITURE	Epinards hachés BIO*	-	Polente R.A.*	Petits pois BIO*	Choux-fleurs BIO persillés*
FROMAGE	St Paulin	/	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Croc'lait	Coulommiers à la coupe
DESSERT	Ananas frais	Flan vanille nappé caramel BIO	/	Prunes R.A.	Eclair au chocolat R.A. (cacao certifié durable)

* : recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements

	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles / Maïs*	Salade batavia R.A.	Betteraves BIO à la vinaigrette*	/	Salade de chou blanc / Emmental*
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc aux champignons* Origine : France	Frites de poulet	Quenelles BIO R.A. à la tomate* (St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE)	Filet de poisson sauce échalote*	Sauté de bœuf aux olives* Origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	Omelette aux fines herbes Origine : France	Escalope de blé / Soja panée	-	-	Filet de poisson à la moutarde
GARNITURE	Carottes BIO sautées*	Flageolets*	Haricots verts persillés*	Blé BIO pilaf*	Pommes duchesse
FROMAGE	Tomme blanche	Fromage frais nature sucré	St Môret	Edam	/
DESSERT	Pomme R.A.	/	Poire R.A.	Compote de pommes / Bananes (Collectif)	Yaourt à la vanille BIO

* : recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements