

MENU DE JUIN

Du 10 au 16 juin 2019



Du 17 au 23 juin 2019

SEMAINE FRAÎCH' ATTITUDE

Melon



Sauté de porc aux abricots
(spc : sauté de dinde)

Tortis 3 couleurs

Yaourt à l'abricot

Palais breton

MENU A L'ENVERS

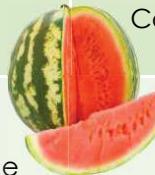
Pastèque

Tomme de la Limone 

Filet de merlu sauce aigre douce

Riz à l'ananas

Gaspacho de légumes



Salade fraîcheur

Quenelles de brochet sauce Nantua

Flan de Brocolis

Petit suisse nature

Compote de pomme rhubarbe



Jambon & cornichons

Sauté de bœuf mironton

Carottes vichy

Picodon du GAEC de Baraton (26)

Brownie au chocolat



Betteraves vinaigrette

Omelette au fromage

Cœur de blé sauce provençale

Tomme des Essarts

Melon



Salade de lentilles

Sauté de dinde au jus

Ratatouille

Faisselle des Monts d'Auvergne

Abricot

MENU TURC

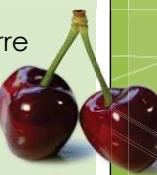
Salade de Concombre

Viande Kebab

Quartiers de pommes de terre

Sauce blanche

Cerises



Pain à la Semoule



L'ÉTAPE GOURMANDE

BOULANGERIE TRADITIONNELLE

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.

LUNDI

FÉRIÉ

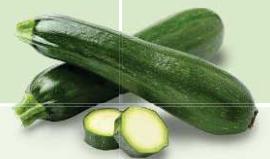


Salade vénitienne
Boulettes du Nord Isère aux herbes
Flan de courgettes
Brique du Vercors
Brugnon

MARDI

Salade paysanne
Rôti de dindonneau
Petits pois au jus
Camembert
Ile Flottante

MENU ALTERNATIF



Trio de lentilles
Lasagnes de légumes
Petit suisse aux fruits
Melon

VENDREDI



Salade Coleslaw
Petit colin sauce crème
Beignets de brocolis
Yaourt nature

Gâteau à la cerise du Chef

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

Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain à la semoule

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, Oeufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

