

Du 10 au 16 juin 2019



MENU DE JUIN



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

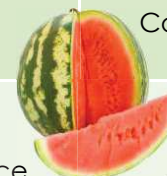
Pastèque

Tomme de la Limone

Filet de merlu sauce aigre douce

Riz à l'ananas

Gaspacho de légumes



Du 24 au 30 Juin 2019

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



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

MERCREDI



MENU ALTERNATIF

Trio de lentilles

Lasagnes de légumes

Petit suisse aux fruits

Melon

JEUDI

Pâté croute & cornichons (Spc : jambon de dinde)

Boulettes de tomate Mozzarella

Salade verte et sauce césar

Fraises de la vallée du Rhône

Chantilly



MENU FÊTE DE LA MUSIQUE

Timbale de tomates & basilic

Concerto de Poulet au jus

Symphonie de courgettes & **Ravioles**

Saint Jean

Solo de Chanteneige

Roulé façon Opéra



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