



	Du 23 Avril au 27 Mai 2018	Du 30 Avril au 4 Mai 2018	Du 7 Mai au 11 Mai 2018
<b>LUNDI</b>	<p>Betterave Blanquette de colin Tortis <b>Tomme de la Limone</b> Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade Kouki Sauté de bœuf au jus Semoule Camembert Liégeois au chocolat</p>	<p><b>MENU BIO</b> </p> <p>Taboulé Pilons de poulet rôtis  Epinards béchamel au lait de Quincieux Buchette au lait mélangé <b>Compote de la vallée du Rhône</b></p>
<b>MARDI</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b> </p> <p>Salade Marocaine Quenelles sauce champignons  Riz créole <b>Yaourt de la laiterie pêche</b> <b>Pomme de la Vallée du Rhône</b></p>	<p><b>MERCREDI 2 MAI</b></p> <p>Salade rosa Filet de colin à la tomate Beignets de choux-fleurs Yaourt nature Fruit</p>	<b>FERIE</b>
<b>JEUDI</b>	<p>Salade piémontaise Gardianne de Taureau Blettes à la béchamel <b>St Marcellin</b>  Kiwi</p>	<p><b>MENU AMERICAIN</b> </p> <p>Salade coleslaw Nugget's de poulet et Ketchup Potatoes Blanc en neige et crème anglaise</p>	<b>FERIE</b>
<b>VENDREDI</b>	<p>Salade paysanne Cordon bleu (Sp: feuilleté au fromage) Boulgour niçois <b>Bleu de Sassenage</b> <b>Compote de la vallée du Rhône</b></p>	<p>Salade du Pêcheur Sauté de porc au jus Ratatouille <b>Tomme du Chatelard</b> Banane </p>	/



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.  
(Entre parenthèses : plats sans porc)  
**Produits locaux, Produits ou mets de saison.**

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.