

Menu du lundi 12 mars 2018
au dimanche 18 mars 2018



MENU MEXICAIN

Tacos mexicain

(Galette de Mais, émincés de bœuf
oignons/poivrons, dès de tomates,
fromage)



Riz mexicain

Fromage blanc

Cookie

Lundi

Salade napoléon

Sauté de dinde sauce suprême



Haricots verts persillés

Yaourt local nature

Poire de la vallée du Rhône

Mardi

Salade paysanne

Filet de merlu sauce Nantua

Trio de céréales

St Marcellin

Compote

Vendredi

Salade de lentilles

Sauté de porc à la persillade (SPC : Sauté
de dinde à la persillade)

Beignets de légumes

Fromage

Crème dorée



Viande de bœuf d'origine française



Volaille d'origine française



• Viande de bœuf ou veau née, élevée, abattue et transformée en Rhône Alpes



Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Produits et mets de saison notés en orange
Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements