



**SEMAINE DU 15 mai
AU 21 mai 2017**



Lundi - Menu Espagnol

Salade catalane
Paëlla
(spc:paëlla s/chorizo)
Crème dorée
Biscuit éventail



Jeudi

Salade risoni
Filet de colin sauce oseille
Beignet de chou fleur
Tomme du Chatelard de la laiterie
d'Eydoche (38)
Banane

Mardi

Crêpe au fromage
Bœuf braisé de la région Rhône
Alpes au jus
Courgettes lorraine
Petit suisse nature
Pomme bio de la vallée du Rhône



Vendredi

Salade de jeunes pousses et noix
Côte de porc au thym (spc:sauté
dinde au thym)
Purée de pomme de terre
Yaourt nature de la laiterie Collet (42)
Compote de pomme



Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



Viande de boeuf ou veau née, élevée, abbatue et transformée en Rhône Alpes



Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

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