


## Lundi

*Carottes râpées*  
*Omelette*  
*Soufflé parmentier*  
*Meule de Savoie*  
*Liégeois au chocolat*



## Jeudi

*Salade de blé à la provençale*  
*Quenelles de brochet du Royans*  
*Brocolis sautés à l'ail*  
 *Tomme de la Limone*  
*Salade de fruits*



## Mardi

*Betteraves à la vinaigrette*  
*Cordon bleu*  
*Duo de haricots verts & pdt*  
*Fromage blanc nature*  
*Banane*



## Vendredi

Menu Alternatif

*Salade verte & dès de gruyère*  
*Lasagnes*  
*de légumes*  
*Yaourt local à l'abricot*  
*Gâteau aux noix du Chef*



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

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