

Produits locaux Produits de saison	Du 3 au 9 avril	Du 10 au 16 avril
LUNDI	<p><u>MENU ALTERNATIF</u></p> <p>Potage de lentilles au cumin maison</p> <p>Cappelletti comté basilic sauce oseille </p> <p>Yaourt nature bio </p> <p>Kiwi local</p>	<p>Salade de pomme de terre ciboulette</p> <p>Escalope de porc grillée aux herbes </p> <p>(escalope de volaille grillée aux herbes)</p> <p>Epinards béchamel & croutons</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme locale</p>
MARDI	<p>Taboulé oriental </p> <p>Steak haché poêlé à la plancha</p> <p>Chou fleur béchamel au lait du GAEC de Quincieux</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Banane</p>	<p> Salade grenobloise</p> <p>Sauté de poulet aux olives</p> <p>Trio de céréales</p> <p>Fromage de chèvre de la Drôme</p> <p>Compote de pêche</p>
MERCREDI	<p>Salade verte et dés de gruyère </p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Noisette de polente</p> <p>Fromage</p> <p>Crumble aux fruits rouges</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Paupiette de volaille au jus</p> <p>Gratin de navets et pdt</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
JEUDI	<p>Salade d'endives</p> <p>Croziflette savoyarde & sa charcuterie (Croziflette s/viande et charcuterie de volaille)</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote de pomme de la région</p>	<p> Macédoine vinaigrette</p> <p>Boulette de bœuf sauce tomate</p> <p>Coquillettes et fromage râpé</p> <p>Carré du Trièves</p> <p>Orange</p>
VENDREDI	<p>Salade risoni</p> <p>Filet de colin pané et citron</p> <p>Poêlée ratatouille</p> <p>Coulommier</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p><u>MENU DE PAQUES</u> </p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Filet de colin frais sauce citron </p> <p>Flan de courgette bio aux ravioles de St Jean</p> <p>Brioche de Pâques</p> <p>Chocolat de Pâques</p>