

Produits locaux Produits et mets de saison	Du 29 mai au 4 juin	Du 5 au 11 juin	Du 12 au 18 juin	Du 19 au 25 juin
LUNDI	<p>Melon </p> <p>Sauté de poulet aux olives</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Bûchette au lait mélangé</p> <p>Crème dessert vanille « locale »</p>	<p></p> <p>Jours Fériés</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Filet de colin sauce badiane</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Pêche</p>	<p>Melon </p> <p>Sauté de porc aux abricots</p> <p>(Sauté de dinde aux abricots)</p> <p>Tagliatelles « locales » aux épinards</p> <p>Yaourt "local" aux fruits</p> <p>Lunettes à la myrtille « locale »</p>
MARDI	<p><u>MENU ALTERNATIF</u></p> <p>Salade de petits pois lentilles</p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Fromage blanc nature bio  « local »</p> <p>Brugnon</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Saucisse « locale » </p> <p>(Saucisse de volaille)</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Tomme des Monts d'Auvergne</p> <p>Brugnon</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Couscous garni</p> <p>Tomme de chèvre du GAEC de Baraton</p> <p>Compote</p>	<p>Taboulé aux petits légumes</p> <p>Tarte aux légumes du soleil</p> <p>Et sa salade verte</p> <p>Tomme de Yenne</p> <p>Cerises « locales »</p>
MERCREDI	<p>Salade croquante</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Fromage</p> <p>Lunette chocolat noisette « locales »</p>	<p>Salade de pomme de terre mimosa </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Blettes provençales</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Melon</p>	<p>Pâté croûte et cornichon (Sardine et beurre)</p> <p>Moussaka </p> <p>Camembert</p> <p>Fraises « locales »</p>	<p></p> <p>Concombre façon tsaziki</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti</p> <p>Haricots verts au citron</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Tarte aux fruits</p>
JEUDI	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Emincé de porc sauce </p> <p>moutarde et miel</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Carré du Trièves</p> <p>Fraises « locale »</p>	<p>Jeunes pousses de salade et fêta</p> <p>Steak de colin ciboulette tomate</p> <p>Poêlée ratatouille</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Tarte grillée aux cerises</p>	<p><u>MENU OCCITANIE</u></p> <p>Salade de tomates au duo d'olives </p> <p>Gardiane de taureau</p> <p>Riz camarguais</p> <p>Fromage d'occitanie</p> <p>Crème catalane</p>	<p>Salade de pâtes estivale </p> <p>Steak haché « local » au jus</p> <p>Flan de courgettes aux ravioles « locales »</p> <p>Tomme de la Limone "locale"</p> <p>Fraises "locales" chantilly</p>
 VENDREDI	<p>Carottes râpées bio </p> <p>Bœuf braisé au jus </p> <p>Gratin dauphinois « local »</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Pêche</p>	<p><u>MENU BIO</u></p> <p>Salade de tomates bio </p> <p>Daube de bœuf bio </p> <p>Coquillettes bio </p> <p>Carré du plateau du Vercors bio </p> <p>Compote de pomme bio </p>	<p>Salade vénitienne</p> <p>Palette porc provençale</p> <p>(Rôti de dinde provençal)</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Fromage blanc nature « local »</p> <p>Cerises « locales » </p>	<p>Pastèque</p> <p>Filet de merlu sauce agrumes</p> <p>Riz à l'ananas</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Gâteau citron "maison"</p>