

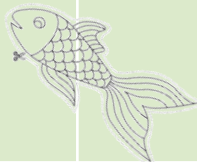


Du 25 au 31 Mars 2019

Du 1<sup>er</sup> au 7 Avril 2019

Du 8 au 14 Avril 2019

LUNDI



**Carottes râpées**  
Omelette  
Soufflé Parmentier  
Liégeois au chocolat



**MENU POISSON D'AVRIL**

Yaourt nature  
Filet de Colin  
**Epinards** à la béchamel **au lait du Nord Isère**  
Salade de lentilles

Pâté croute  
Filet de colin meunière et citron  
Ratatouille  
**Gâteau roulé à la Confiture du Chef**

MARDI



Cordon bleu  
Duo de haricots verts et pommes de terre  
Fromage blanc nature  
**Banane**



**MENU ESPAGNOL**

Fideuà (Paëlla de pâtes)  
Queso Manchego  
Crème Catalane du Chef  
**PAIN AUX POIVRONS** L'ÉTAPE GOURMANDE

**MENU BIO**  
Brocolis vinaigrette  
**Crozziflette** de volaille  
Yaourt nature  
**Pomme**



MERCREDI



**MENU AMÉRICAIN**

**Salade verte** et tomates  
Burger Röstis  
**Brownie**

Radis & beurre  
**Rôti de porc** sauce forestière (spc : dinde)  
**Petits pois** au jus  
**Tarte aux pommes**

Pamplemousse  
Brandade de poisson du Chef  
Fromage blanc aux fruits  
**Kiwi**



JEUDI



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



Salade de jeunes pousses  
**Steak haché au jus**  
Gratin Dauphinois  
**Compote**

Filet de poulet au jus  
Duo de carottes à l'ail  
**Camembert**  
Barre d'Ananas

VENDREDI

**MENU ALTERNATIF**

**Salade verte** et dès de gruyère  
Lasagnes de légumes  
**Gâteau aux noix du Chef**



Sauté de poulet sauce suprême  
Jardinière de légumes  
**Petit suisse nature**  
Orange



**Salade** de jeunes pousses  
**Sauté de porc** aux olives (spc : dinde)  
Pommes noisettes  
Liégeois vanille

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain aux poivrons

Mangez du Poisson c'est bon pour **la MÉMOIRE !**  
**Riche en phosphore et en DHA**  
**(acides gras OMEGA 3)**



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.



**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.