



*Au mois de Mai :
« Fais ce qu'il te plaît !
En respectant les Gestes
Barrières »*

Menus

Du 4 au 10 mai 2020

Du 11 au 17 mai 2020

Lundi

*Les Menus de cette
semaine sont modifiés
en fonction des
approvisionnements*

*Carottes Râpées
Moules marinières
Riz
Yaourt **BIO***



Mardi

*possibles
en période de
confinement.*

*Crêpe au Fromage
Sauté de Poulet au Jus
Beignets de Courgette
Nectarine **BIO***

Jeudi

*Merci de votre
compréhension.*

*Sauté de Bœuf à la Gardianne
Frio de céréales **BIO**
Petit Suisse aux Fruits
Barre d'Ananas*

Vendredi



*Quenelles sauce safrané
Haricots verts persillés
Tomme de Quincieu
Lunettes de Romans*



MENU ALTERNATIF





Menus

Du 18 au 24 mai 2020

Du 25 au 29 mai 2020

Au mois de Mai :
*« Fais ce qu'il te
 plaît !
 En Respectant les
 Gestes Barrières »*



Lundi

Choucroute
 & sa charcuterie
 Yaourt Nature
 Pain d'Epices **BIO**

Salade de Lentilles
 Pizza au Fromage
 Beignets de Chou-Fleur
 Tomme d'Eydoche **BIO**

MENU ALTERNATIF

Mardi

Céleri Rémoulade
 Cordon Bleu
 Petits pois et carottes
 Compote **BIO**

Salade Pommes de terre-ciboulette
 Filet de Colin Meunière
 Epinards au Lait d'Isère (38)
 Nectarine **BIO**

Jeudi



Pastèque
 Tomate Farcie
 Trio de Céréales **BIO**
 Brownies au Caramel du Chef

Vendredi



Cuisse de Poulet de la Drôme des Collines
 Courgettes **BIO** Lorraines
 Bleu du Vercors (38)
 Melon



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



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.



Menus

Du 1^{er} au 7 juin 2020

Du 8 au 14 juin 2020



Lundi



Pentecôte

Radis **BIO** & Beurre
Filet de Poulet de la Drôme (26)
Cœur de Blé Forestier
Tomme des Montagnes



Pizza au Fromage
Oeuf à la coque
Ratatouille
Cerises de la Vallée du Rhône

MENU ALTERNATIF

Salade de Jeunes Pousses
Blanquette de Volaille à l'ancienne
Riz Pilaf
Saint Marcellin **BIO** (38)



MANGEZ DES FRAISES

Peu calorique, plein de vitamines, je stimule le système immunitaire !

Mardi

MENU ALTERNATIF

Raviolis aux petits pois de St Jean
Fromage râpé
Fromage Blanc des Essarts (38)
Fraises du GAEC Armanet (38)



Salade de Pâtes
Filet de Colin pané & citron
Brocolis **BIO** béchamel au lait de Quincieux
Nectarine



Vendredi

Melon
Steak haché Régional
Gratin de chou fleur **BIO**
Gâteau du Chef Poires & Chocolat

MANGEZ DES CERISES

Sucrées, avec des vertus diurétique et anti-inflammatoires!

Salade de Tomate **BIO**
Sauté de Bœuf **BIO** mironton
Pommes de terres **BIO** de l'Ardèche
Yaourt **BIO** de la Drôme

MENU BIO

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

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.

Menus

Du 15 au 21 juin 2020

SEMAINE FRAÎCH' ATTITUDE

Melon **BIO**

Sauté de Poulet à la Noix de Coco
Riz Basmati
Yaourt de la Ferme des Iris (01)

Du 22 au 28 juin 2020

MENU ALTERNATIF

Roulé au Fromage
Lasagnes de Légumes
Cerises de la Vallée du Rhône

MENU ESPAGNOL

Du 29 juin au 5 juillet 2020

MENU ALTERNATIF

Quenelles Nantua de St Jean
Flan de Courgettes
Carré du Trièves
Compote d'Anneyron



Lundi



Mardi



Jeudi

Vendredi



MENU ALTERNATIF

Salade de Lentilles
Flan de Courgettes
aux Ravioles de Saint Jean
Brique du Vercors **BIO**
Fraises de la Drôme et Chantilly

Légumes à croquer
Filet de Lieu noir sauce oseille **BIO**
Tagliatelles de Saint Jean
Gâteau du Chef aux Carottes

Tarte aux Légumes du Soleil
Rôti de Porc à l'Abricot
Duo de Haricots **BIO** à l'ail
Pastèque

Gaspacho de Tomates du Chef
Paëlla de volaille
Tarta de Santiago

Sauté de Porc au Romarin
Cœur de Blé Forestier
Coulommiers **BIO**
Salade de Fruits

Taboulé
Filet de Colin Meunière
Carottes **BIO** persillées
Abricot de la Vallée du Rhône

Betteraves
Sauté de Bœuf Provençal
Frio de Céréales
Yaourt **BIO** de la Drôme

Salade **BIO** Suisse
Filet de Poulet sauce orientale
Beignets de Brocolis
Fraises de chez Armanet (38)

Tomates cerises
Pizza aux Fromages
Chips
Yaourt à Boire
Abricot **BIO** de la Drôme

MENU PIQUE-PIQUE

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



La semaine **FRAÎCH' ATTITUDE** est une semaine de dégustations et de découvertes des fruits et légumes frais de saison. Elle permet d'inaugurer l'été en musique !

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.

