

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 14 Mai au 1^{Er} Juin 2018



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements. (Entre parenthèses : plats sans porc)

Produits locaux, Produits ou mets de saison.

	Du 14 Mai au 18 Mai 2018	Du 21 Mai au 25 Mai 2018	Du 28 Mai au 1 er Juin
LUNDI	Carottes râpées Paupiettes de volaille au jus Brocolis béchamel Tommes de Montagnes Compote de pommes	FERIE	Salade paysanne Colin sauce citron Cœur de blé Bleu d'Auvergne Tarte aux pommes
MARDI	Menu Herbes aromatiques Soupe froide tomate basilic Rôti de porc au thym (Spc : Rôti de volaille au thym) Demi-Grenaille ciboulette Tartare ail & fines herbes Fruit	Salade mâche Brandade de morue fraiche Fromage blanc Pomme de la vallée du Rhône	Pizza 4 fromages Emincés de porc au jus (Spc : Emincés de dinde au jus) Chou-fleur persillés Picodon de chez Baraton Compote pommes/pêches
JEUDI	Salade de lentilles Bœuf braisé sauce tomate Carottes sautées Yaourt local Fruit	MENU ALTERNATIF Salade de petit pois & lentilles Pané blé tomate mozzarella Epinards béchamel Tomme de la Limone Fruit	Salade vénitienne Bœuf braisé aux oignons Courgettes à l'ail Fromage blanc de la laiterie Collet Fruit
VENDREDI	Salade napoli Filet de colin beurre blanc Haricots verts persillés St Marcellin Barre ananas	Céleri râpé vinaigrette Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Carré du Trièves Crème caramel beurre salé	MENU ESPAGNOL Gaspacho de tomates Paëlla Yaourt Pastèque



Information allergènes (selon réglement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.







