



RESTAURANT SCOLAIRE
Menus du 4 Juin
au 6 Juillet 2018



Bon appétit !

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 25 Juin au 29 Juin 2018	Du 2 Juillet au 6 Juillet 2018
LUNDI	<p>Salade verte Paupiettes de volaille Purée de pommes de terre / Carottes maison <i>Bleu de Sassenage</i> Compote</p>	<p>MENU BARBECUE  Salade de jeunes pousses et dès de Gruyère Godiveau/ merguez Frites creuses Petit suisse nature <i>Nectarine</i></p>
MARDI	<p>Salade Marco polo Pilons de poulet rôti Chou-fleur béchamel Camembert <i>Cerises de St Prim (38)</i></p> 	<p>Légumes grillés au Quinoa Poisson meunière et citron Carottes sautées <i>Tommes des Essart</i> Compote de pommes</p>
JEUDI	<p>Salade de Maïs & haricots rouges Emincés de bœuf à la tomate Courgettes sautées Yaourt local Abricots</p>	<p>MENU HERBES AROMATIQUES  Salade de pâtes aux herbes Escalope de porc au thym <i>Trio de légumes aux herbes de Provinces</i> Fraises Chantilly</p>
VENDREDI	<p>MENU DE LA MER  Salade caraïbes Gratin de fruit de mer Riz créole <i>Brique du Vercors</i> Smoothie</p>	<p>PIQUE NIQUE de fin d'année  Carottes râpées Sandwich & chips Fromage individuel Compote à boire</p>



Information allergènes (selon règlement 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.