



MENU DE MAI



Du 29 Avril au 5 Mai 2019

Du 6 au 12 Mai 2019

Du 13 au 19 Mai 2019

MENU ROUMAIN

Zacusca de Légumes
Miteiti (Saucisse)
Purée de Pommes de terre
Yaourt nature
Cozomac (Brioche aux raisins du Chef)
PAIN AU MAÏS



L'ÉTAPE GOURMANDE
BOULANGERIE TRADITIONNELLE



Salade Gourmande de Blé
Boulettes de pois chiche de la Drôme
Epinards béchamel au **lait de Quincieux**
Fromage blanc
Pomme d'Anneyron



BON POUR
LA PLANÈTE

Salade verte
Saucisson brioché
Pommes de terre de l'Ardèche
Carré de l'Est
Compote de pommes d'Anneyron



LUNDI

MARDI

Salade de pâtes
Sauté de dinde au Paprika
Gratin de blettes
Bournette du Vercors
Cookies

Crêpe au fromage
Sauté de poulet au jus
Légumes façon tajine
Coulommiers
Orange

Salade aux 5 Légumes
Cordon bleu
Petits pois
Yaourt à la fraise de chez Collet
Madeleine



JEUDI

Pamplemousse
Blanquette de Colin
Riz Pilaf
Tomme du GAEC des Essarts
Crème dessert à la vanille



FÊTONS L'EUROPE
Salade Caprèse
(tomates & mozzarella)
Caldeirada
(Ragoût de poisson + pdt)
Petit suisse nature
Gâteau au Yaourt du Chef



Melon
Filet de lieu noir au pesto
Cœur de blé forestier
Faisselle du GAEC des Essarts (38)
Banane

VENDREDI

Taboulé
Boulettes de bœuf du Nord Isère
Ratatouille
Fromage
Kiwi



Betteraves vinaigrette
Sauté de Bœuf gardianne
Riz Pilaf
Brique du Vercors
Banane

Pizza au fromage
Emincés de Bœuf régional
Ratatouille poêlée
Tomme de nos Montagnes
Gâteau roulé aux fruits du chef



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

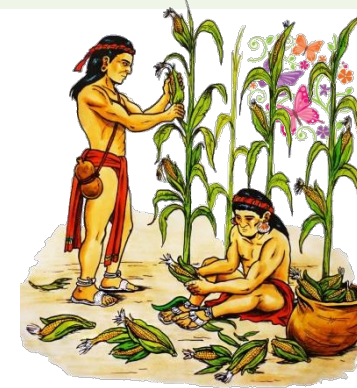
Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain au Maïs



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.

LE PAIN AU MAÏS

Le Maïs est cultivé depuis longtemps par les aztèques et les mayas.
Il donne une belle couleur jaune à la mie du pain !



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.