



Du 20 au 26 Mai 2019

Du 27 Mai au 2 Juin 2019

Du 3 au 9 Juin 2019

LUNDI



Céleri râpé
Couscous boulettes Merguez
Saint Marcellin
Mousse au chocolat



Salade de tortis
Omelette au fromage
Ratatouille
Verchicors
Crème dessert

Tarte aux légumes du soleil
Jambon braisé au jus (spc : dinde)
Epinards à la béchamel **au lait de Quincieux**
Fromage blanc vanille
Cerises de la vallée du Rhône



MARDI



MENU ALTERNATIF

Pastèque
Curry de lentilles corail et tomates
Riz créole
Yaourt nature de chez Collet
Carrot' cake du chef



BON POUR LA PLANÈTE

MENU ALTERNATIF ET BIO

Beeterraves
Galette de lentilles de la Drôme
Haricots verts et Pommes de terre
Yaourt nature
Fruit

JEUDI



Salade vénitienne
Sauté de veau à la provençale
Carottes persillées
Buchette chèvre et vache
Fraises de la vallée du Rhône



FÉRIÉ

C'est trop bon, une fois !



Salade verte
Carbonnade flamande
Le Stoemp aux carottes
Yaourt nature
Gaufre liégeoise

MENU BELGE

VENDREDI

Salade de tomates au Basilic
Filet de Colin sauce basquaise
Flan de Brocolis
Fromage blanc
Pancake et **miel de Bren (26)**



Salade de tomates
Filet de Colin aux agrumes
Semoule
Carré du Trièves
Compote de pomme de la Drôme

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



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.



MIELLERIE SAINT JOSEPH

Implantée à Bren dans la Drôme des collines, elle pratique une **apiculture de transhumance** en privilégiant les zones sauvages et non cultivées.

Guillette fabrique du miel tous les jours grâce au **nectar des fleurs**



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