



	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pommes de terre / Maïs / Olives*	Méli-Mélo de carottes / Betteraves à la vinaigrette du chef*	 	Salade iceberg / Vinaigrette du chef*	Jus de pommes
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson pané / Citron certifié pêche responsable	Sauté de porc aux olives* Origine : France	Dhal de lentilles corail*	Pilon de poulet aux herbes de Provence* Origine : France	Rôti de veau au jus* Origine : France
PLAT SANS VIANDE		Boulettes végétariennes sauce tomate		Pois chiches aux carottes / Lait de coco et curcuma	Filet de poisson sauce crème* certifié pêche responsable
GARNITURE	Gratin de poireaux*	Polente R.A.*	Semoule*	Pennes BIO R.A.*	Petits pois BIO*
FROMAGE	Tomme blanche BIO à la coupe (lait pasteurisé) 38930 CLELLES	 	St Nectaire AOP à la coupe	Yaourt nature + Sucre	Emmental
DESSERT	Banane	Yaourt à la framboise BIO (collectif) 38160 CHEVRIERES	Pomme BIO R.A.	 	Croustillant aux trois chocolats

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

S.P.L.

8