Menu du 21 au 25 septembre

Lundi 21		Jeudi24	Vendredi 25
Trio de choux en vinaigrette Hoki sauce crustacé Riz Danette Compote	Pois chiche en vinaigrette Duo de légumes et semoule Yaourt à la framboise Fruits frais Eclair au chocolat	Carottes râpées en vinaigrette Sauté de Bœuf à la tomate Ebly Petit louis Compote	Haricots verts en vinaigrette Rôti de porc Flageolets comté Fruits frais

Fait maison Poisson frais Viande française Rhône alpes Menu végétarien Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menu du 28 septembre au 02 octobre

Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 01	
Quiche lorraine Haut de cuisse de poulet Salsifis Yaourt nature Fruits frais	Steak haché Ratatouille Semoule Tomme noire Compote	Choux fleur en vinaigrette Poisson frais Purée de pomme de terre Danonino Rigolo saveur vanille Fruits frais	Batavia en vinaigrette Chili corn sin carne Riz Saint Paulin Compote de pomme

Fait maison — Poisson frais — Viande française — Rhône alpes — Menu végétarien — Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements