



Du 10 au 16 juin 2019



MENU DE JUIN



Du 17 au 23 juin 2019

SEMAINE FRAÎCH' ATTITUDE

Du 24 au 30 Juin 2019

LUNDI

FÉRIÉ

Melon
Sauté de porc aux abricots
(spc : sauté de dinde)
Tortis 3 couleurs
Yaourt à l'abricot

Salade fraîcheur
Quenelles de brochet sauce Nantua
Flan de Brocolis
Petit suisse nature
Compote de pomme rhubarbe

MARDI



Salade vénitienne
Boulettes du Nord Isère aux herbes
Flan de courgettes
Brique du Vercors
Brugnon



Palais breton
MENU A L'ENVERS
Pastèque
Tomme de la Limone 
Filet de merlu sauce aigre douce
Riz à l'ananas
Gaspacho de légumes



Jambon & cornichons
Sauté de bœuf mironton
Carottes vichy
Picodon du GAEC de Baraton (26)
Brownie au chocolat



JEUDI



MENU ALTERNATIF
Trio de lentilles
Lasagnes de légumes
Petit suisse aux fruits
Melon



Pâté croute & cornichons (Spc : jambon de dinde)
Boulettes de tomate Mozzarella
Salade verte et sauce César
Fraises de la vallée du Rhône
Chantilly



MENU FÊTE DE LA MUSIQUE

Timbale de tomates & basilic
Concerto de Poulet au jus
Symphonie de courgettes & **Ravioles**
Saint Jean
Solo de Chanteneige
Roulé façon Opéra



Salade de lentilles
Sauté de dinde au jus
Ratatouille
Faiselle des Monts d'Auvergne
Abricot

MENU TURC

Salade de Concombre
Viande Kebab
Quartiers de pommes de terre
Sauce blanche
Cerises
Pain à la Semoule



VENDREDI



Salade Coleslaw
Petit colin sauce crème
Beignets de brocolis
Yaourt nature
Gâteau à la cerise du Chef

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

 Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain à la semoule

POURQUOI MANGER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON ?

Mangez local dès que possible !

Mes Bienfaits 

- GOÛT
- BIENFAITS 
- PRIX 
- BESOINS NUTRITIONNELS
- LIMITER LES PESTICIDES
- ENVIRONNEMENT
- PRODUCTEURS LOCAUX
- VARIER L'ALIMENTATION



La semaine **FRAÎCH' ATTITUDE** est une semaine de dégustations et de découvertes des fruits et légumes frais de **SAISON**. Elle permet d'inaugurer l'été en musique !

 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.

 **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.



Du 1^{er} au 7 juillet 2019

LUNDI	1	Macédoine Chipolatas grillée du Nord Isère (spc : Merguez) Lentilles aux petits oignons Carré de Savoie Brugnon	
MARDI	2	Carottes râpées Poisson aux céréales Coquillettes aux légumes Yaourt aux fruits Compote d'Anneyron	
JEUDI	3	Salade tomates et Fêta Sauté de veau Marengo Beignets de courgettes Fromage blanc nature Gâteau au chocolat du Chef	
VENDREDI		Tomates cerises et Chips Manchons de poulet  Pizza au fromage Yaourt à boire Barre d'Ananas	

Merci aux enfants pour tous vos beaux dessins !



Partez !

Bouger pour ma santé

MENU FIN D'ANNÉE : REPAS FROID

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

Et surtout pendant les vacances, manges et bouges ! C'est la santé Pratique au moins 1 heure d'activités physique par jour joue dehors, marche, saute ou monte les escaliers...

Au moins 1 heure par jour



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



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.