

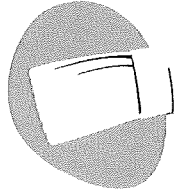
**RESTAURANT
SCOLAIRE**

**Menus du 26
Février**

au 30 Mars 2018

	Du 26 Février au 2 Mars 2018	Du 5 Mars au 9 Mars 2018	Du 12 au 16 Mars 2018	Du 19 au 23 Mars 2018
LUNDI	<p>Salade Coleslaw Omelette au fromage « Maison » Haricots verts et pommes de terre <i>Tomme du Chatelard</i> Gâteau au chocolat « Maison »</p> <p>Tarte des Alpes Comté-Beaufort Rôti de porc grillé aux herbes (spc : escalope de volaille) Chou-fleur persillé Petit suisse sucré Banane</p>	<p>Salade vénitienne <i>Saucisse du Nord Isère</i> (spc : pilon de poulet) Gratin de brocolis Fromage blanc nature <i>Pomme de la Vallée du Rhône</i></p> <p>Menu ALTERNATIF Salade lentilles et petits pois <i>Pâtes farcies aux légumes de chez Saint Jean sauce crème</i> <i>Brique du Vercors</i> Kiwi</p>	<p>Salade Napoli Sauté de dinde sauce suprême Haricots verts persillés Yaourt nature local Poire de la Vallée du Rhône</p> <p>Salade Paysanne Filet de merlu sauce Nantua Trio de céréales <i>Saint Marcellin</i> Compote</p>	<p>Menu ALTERNATIF Salade Marocaine Lasagnes de légumes Tomme de la Limone Compote de la Drôme</p> <p>Salade Marco polo Endives au jambon (Spc : endives au poisson gratinée) Yaourt nature Fruit</p>
MARDI	<p>Salade pomme de terre mimosa Filet de lieu noir pané et citron Poêlée de légumes persillée <i>Faiselle des Monts d'Auvergne</i> Orange</p>	<p>Betteraves vinaigrette Boulettes de Bœuf sauce tomate Coquillettes Petit suisse nature et sa crème de marron Orange</p>	<p>Menu MEXICAIN Tacos Mexicain (galette de maïs, émincé de Bœuf, oignons, poivrons, dès de tomates, fromage) Riz Mexicain Fromage blanc Cookies</p>	<p>Menu HERBES AROMATIQUES Salade pdt ciboulette Filet de colin au pesto-basilic Fondue de poireaux Tartare ail et fines herbes Crème dessert verveine « maison »</p>
JEUDI	<p>Salade de jeunes pousses Bœuf braisé au jus Semoule <i>Tomme du GAEC</i> Fruit</p>	<p>Salade du Soleil Blanquette de colin Carottes sautées Fromage Pomme</p>	<p>Salade de lentilles Sauté de porc à la persillade (spc : sauté de dinde) Beignets de légumes Fromage Crème Dorée</p>	<p>Carottes râpées Sauté de poulet au curry Lentilles au jus Yaourt nature Barre d'ananas</p>
VENDREDI				










Bon appétit !



GUILLAUD
Traiteurs
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

RESTAURANT SCOLAIRE
Menus du 26 Mars
Au 6 Avril 2018

 **Bon appétit !**

	Du 26 au 30 Mars 2018	Du 3 au 6 Avril 2018
LUNDI	Salade Suisse Haut de cuisson de poulet  Tagliatelles Coulommiers Kiwi	FERIE
MARDI	Concombres à la crème Steak haché au jus et thym  Purée de pdt « maison » Fromage <i>Crème dessert caramel « locale »</i>	Salade Kouki  Tartiflette et sa charcuterie Petit suisse aux fruits Compote
MERCREDI	/	Crêpe aux champignons Cuisse de poulet basquaise  Courgettes sautées Camembert Flan nappé caramel
JEUDI	Salade de jeunes pousses et ses noix  Crêpe poulet champignons Béchamel  Buchette au lait de vache <i>Pomme de la Vallée du Rhône</i>	MENU CHASSE AUX ŒUFS Grissini du lapin Œuf à la coque <i>Epinard Béchamel au lait du GAEC de Quincieux</i> Fromage blanc faisselle Chocolat de Pâques
VENDREDI	MENU CANADIEN Crème de légumes à la Canadienne  Palette de porc à la Canneberge  (spc : pilon de poulet sauce Canneberge) BEANS Yaourt nature Pancakes et confiture	Salade Napoli  Sauté de Bœuf aux oignons Carottes sautées Picodon Orange

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.
(Entre parenthèses : plats sans porc)
Produits locaux, Produits ou mets de saison.

