



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

Bon appétit !