


	Du 26 au 30 Mars 2018	Du 3 au 6 Avril 2018
<b>LUNDI</b>	Salade Suisse Haut de cuisse de poulet  Tagliatelles Coulommiers <b>Kiwi</b>	<b>FERIE</b>
<b>MARDI</b>	Concombres à la crème Steak haché au jus et thym  Purée de pdt « maison » Fromage <i>Crème dessert caramel « locale »</i>	Salade Kouki  <b>Tartiflette et sa charcuterie</b> Petit suisse aux fruits Compote
<b>MERCREDI</b>	/	Crêpe aux champignons  Cuisse de poulet basquaise Courgettes sautées Camembert Flan nappé caramel
<b>JEUDI</b>	Salade de jeunes pousses et ses noix  Crêpe poulet champignons Béchamel Buchette au lait de vache <i>Pomme de la Vallée du Rhône</i>	<b>MENU CHASSE AUX ŒUFS</b> Grissini du lapin Œuf à la coque <i>Epinard Béchamel au lait du GAEC de Quincieux</i> Fromage blanc faisselle <b>Chocolat de Pâques</b>
<b>VENDREDI</b>	<b>MENU CANADIEN</b> 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 <b>Orange</b>

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.**

