

MENUS DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI 25 SEPTEMBRE 2023

Salade d'avocat / pamplemousse ou Salade de maïs  ou Pamplemousse <i>bio</i>	
Goulasch (viande de l'Isère) ou Filet de hoki à la provençale	
Boulgour  ou Gnocchi <i>bio</i> « maison »	
Saint Marcellin Le Murinois ou Buffet de yaourts nature fermier	
Pruneaux au sirop  ou Compote de pommes <i>bio</i>	

MARDI 26 SEPTEMBRE 2023

Salade verte <i>bio</i> / mimosa  ou Gaspacho de tomate « maison » ou Melon	
Filet de colin / sauce fines herbes ou Omelette <i>bio</i>	
Purée de butternut <i>bio</i> au lait <i>bio</i> ou Petits pois à l'étuvé 	
Kiri <i>bio</i>  ou Fromage blanc aux fruits	
Gâteau au citron « maison » ou Gâteau au yaourt bio « maison » 	

JEUDI 28 SEPTEMBRE 2023

Salade de coquillettes ou Salade de riz / thon  ou Salade de pommes de terre <i>bio</i>	
Blanquette de volaille à l'ancienne <i>bio</i> ou Gratin de fruits de mer	
 Carottes persillées <i>bio</i> ou Aubergines / poivrons	
Petits Suisses nature  ou Bleu du Vercors <i>bio</i>	
 Salade de fruits frais ou Assortiment de fruits <i>bio & local</i>	

VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

Salade de carottes <i>bio</i>  ou Salade verte bio & local / Bleu de Sassenage ou Céleri rave	
Paupiette de veau / sauce moutarde ou Sauté de bœuf <i>local</i> 	
Frites	
Tomme de Savoie <i>bio</i>  ou Gruyère	
Crème à la vanille ou Crème au caramel « maison » <i>bio</i> 	