



	Du 29 Avril au 5 Mai 2019	Du 6 au 12 Mai 2019	Du 13 au 19 Mai 2019
LUNDI	 <p><b>MENU ROUMAIN</b> Zacusca de Légumes Miteiti (Saucisse) Purée de Pommes de terre Yaourt nature Cozomac (Brioche aux raisins du Chef) <b>PAIN AU MAÏS</b></p>	 <p><b>MENU ALTERNATIF</b> Salade Gourmande de Blé <b>Boulettes de pois chiche de la Drôme</b> Epinards béchamel au <b>lait de Quincieux</b> Fromage blanc <b>Pomme d'Anneyron</b></p>	 <p>Salade verte <b>Saucisson brioché</b> <b>Pommes de terre de l'Ardèche</b> Carré de l'Est <b>Compote de pommes d'Anneyron</b></p>
MARDI	 <p>Salade de pâtes Sauté de dinde au Paprika Gratin de blettes <b>Bournette du Vercors</b> Cookies</p>	 <p>Crêpe au fromage Sauté de poulet au jus Légumes façon tajine Coulommiers Orange</p>	 <p>Salade aux 5 Légumes Cordon bleu Petits pois <b>Yaourt à la fraise de chez Collet</b> Madeleine</p>
JEUDI	 <p>Pamplemousse Blanquette de Colin Riz Pilaf <b>Tomme du GAEC des Essarts</b> Crème dessert à la vanille</p>	 <p><b>FÊTONS L'EUROPE</b> Salade Caprèse (tomates &amp; mozzarella) Caldeirada (Ragoût de poisson + pdt) Petit suisse nature Gâteau au Yaourt du Chef</p>	 <p>Melon Filet de lieu noir au pesto Cœur de blé forestier <b>Faisselle du GAEC des Essarts (38)</b> Banane</p>
VENDREDI	<p>Taboulé <b>Boulettes de bœuf du Nord Isère</b> Ratatouille Fromage <b>Kiwi</b></p>	 <p>Betteraves vinaigrette <b>Sauté de Bœuf</b> gardianne Riz Pilaf <b>Brique du Vercors</b> Banane</p>	 <p>Pizza au fromage <b>Emincés de Bœuf régional</b> Ratatouille poêlée <b>Tomme de nos Montagnes</b> Gâteau roulé aux fruits du chef</p>

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

Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain au Maïs



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.

**LE PAIN AU MAÏS**  
Le Maïs est cultivé depuis longtemps par les aztèques et les mayas.  
Il donne une belle couleur jaune à la mie du pain !



**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 Sulfités, Lupin, Mollusques.



Du 20 au 26 Mai 2019

Du 27 Mai au 2 Juin 2019

Du 3 au 9 Juin 2019

LUNDI



Céleri râpé  
Couscous boulettes Merguez  
**Saint Marcellin**  
Mousse au chocolat



Salade de tortis  
Omelette au fromage  
Ratatouille  
**Verchicors** AB  
Crème dessert

**Tarte aux légumes du soleil**  
Jambon braisé au jus (spc : dinde)  
Epinards à la béchamel **au lait de Quincieux**  
Fromage blanc vanille  
**Cerises de la vallée du Rhône**



MARDI



**MENU ALTERNATIF**

Pastèque  
Curry de lentilles corail et tomates  
Riz créole  
**Yaourt nature de chez Collet**  
**Carrot' cake du chef**



**BON POUR LA PLANÈTE**

**MENU ALTERNATIF ET BIO**

**Betteraves**  
**Galette de lentilles de la Drôme** AB  
**Haricots verts et Pommes de terre**  
**Yaourt nature**  
**Fruit**

JEUDI



Salade vénitienne  
**Sauté de veau** à la provençale  
Carottes persillées  
Buchette chèvre et vache  
**Fraises de la vallée du Rhône**



**FÉRIÉ**

C'est trop bon, une fois !



Salade verte  
Carbonnade flamande  
Le Stoemp aux carottes  
Yaourt nature  
Gaufre liégeoise

**M E N U B E L G E**

VENDREDI

Salade de tomates au Basilic  
Filet de Colin sauce basquaise  
Flan de Brocolis  
Fromage blanc  
Pancake et **miel de Bren (26)**



Salade de tomates  
Filet de Colin aux agrumes  
Semoule  
**Carré du Trièves**  
**Compote de pomme de la Drôme**

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



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.



**MIELLERIE SAINT JOSEPH**

Implantée à Bren dans la Drôme des collines, elle pratique une **apiculture de transhumance** en privilégiant les zones sauvages et non cultivées.



Guillette fabrique du miel tous les jours grâce au **nectar des fleurs**



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