



Le vendredi 20 mars 2020, c'est l'équinoxe de Printemps, date à laquelle la durée de la journée est égale à la durée de la nuit.



Menus

	Du 9 au 15 Mars 2020	Du 16 au 22 Mars 2020
Lundi	<p>Céleri Rémoulade Sauté de Bœuf Mironton Carottes BIO persillées Gâteau du Chef aux pépites de chocolat</p>	<p>Sauté de Porc aux noix Brocolis BIO à la Béchamel Bournette du Vercors Orange</p>
Mardi	<p>MENU ALTERNATIF Salade de lentilles Raviolis de légumes BIO de Saint Jean Fromage râpé Pomme</p>	<p>Mâche Choucroute & sa Charcuterie pommes de terre BIO Pain d'Epices du Chef</p>
Jeudi	<p>Taboulé Saucisse du Nord Isère Epinards BIO à la Béchamel Kiwi de la Vallée du Rhône</p>	<p>Boulettes de bœuf du Nord Isère Coquillettes BIO Fromage blanc du GAEC des Essarts Barre d'Ananas</p>
Vendredi	<p>Salade Verte Blanquette de Poisson Riz Créole Yaourt BIO</p>	<p>MENU ALTERNATIF Salade Petits pois et lentilles Crêpe au Fromage Ratatouille poêlée Crème dessert</p>



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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés,