

Menus thème 100 %

du 27 novembre au 3 décembre 2023



Lundi

Taboulé
Saucisse du Nord Isère
Gratin de **potimarron BIO** des Jardins de Champagne
aux oeufs plein air **d'Arthemony**.
Bournette du Vercors
Cake aux pépites de chocolat **Gourmand**

Mardi

Carottes râpées
Blanquette de **colin MSC** aux petits légumes
Purée de **pommes de terre label HVE** de la Bièvre
Fromage blanc nature
Crème vanille

Menu
0 GASPI
C'est bon pour mon territoire et ma région !

Les DEVINETTES de Guillette
Je mets mes dents entre tes dents. Qui suis-je ?

La fourchette.

Menu ALTERNATIF

Jeudi

Salade Marocaine
Tarte butternut & **comté AOP de Valentin Traiteur à Rives**
Courgettes HVE de l'Isère sautées à la crème d'ail
Petit suisse aux fruits
Poire label HVE de Moras en Valloire dans la Drôme

Menu 0 GASPI

Vendredi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Lasagnes à la
Bolognaise viande française
Saint Marcellin IGP des fromagers de Ste Colombe
Clémentine

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

*Fabricant de produits frais :
pizza, quiche,
tarte roulé.*

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

Valentin Traiteur
à Rives dans l'Isère.

