

# Menus thème 100 % du 1er au 7 juillet 2024



Menu  
100 %  
froid de fin  
d'année

Lundi

Carottes HVE de l'Isère râpées  
Nugget's de poulet français  
Courgettes et pommes de terre HVE  
au fromage d'Ardèche  
Fromage blanc nature  
Pastèque

Mardi

Macédoine  
Blanquette de poisson label MSC  
Tagliatelles de Saint Jean  
Brique au lait de Vache de chez Gérentes  
Abricot HVE de la Vallée du Rhône

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ



Conseils J.O.



1 poignée par JOUR  
de FRUITS À COQUE NON  
SALÉS.

Jeudi

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine  
Haut de cuisse de poulet français sauce à l'estragon  
Ratatouille du Chef  
Petit suisse aux fruits  
Cake à la noisette de l'Etape Gourmande

Menu 100 % FRAÎCHEUR & ALTERNATIF

Vendredi

Tomates cerises label HVE de la Coccinelle  
Chips  
Pizza au fromage de Rives  
Emmental  
Compote à boire



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.  
Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement.  
Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

1-2-3  
PARTEZ  
Bonnes  
Vacances!

et à l'année  
prochaine.



Deux escargots se baladent sur une plage.  
Ils croisent une limace : - Demi-tour nous  
sommes sur la plage des nudistes !

