

# Menus thème 100 % du 17 au 23 juin 2024



Lundi

## Menu 100 % FRAÎCHEUR

Salade de **pommes de terre HVE** & ciboulette  
Quiche à la volaille française  
Carottes label HVE de l'Isère râpées  
**Bleu AOP du Vercors Sassenage**  
Pêche HVE de la Vallée du Rhône

Mardi

## Menu ALTERNATIF

Radis  
Rougail végétal  
Riz  
Tomme du Châtelard d'Eydoche  
Compote

Menu  
**0 GASPI**  
assiette  
blanche

## MANGER MIEUX FORME & SANTÉ



Conseils J.O.



**1** petite quantité par  
JOUR d'HUILE DE colza,  
olive ou noix.

Jeudi

Concombre en vinaigrette  
Haut de cuisse de poulet français aux herbes  
Petits pois au jus  
Petit suisse  
**Cake BIO au citron** de l'Etape Gourmande

Vendredi

## Menu de la symphonie 0 GASPI

**Salade verte vivace** label HVE de Jarcieu  
Pennes à la symphonie fantastique  
sauce carbonara (viande française)  
Fromage blanc nature Impérial  
Damnation de **Fraises** label HVE Iséroises



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.

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

Coopérative de  
récolte et  
transformation du  
lait de montagne.

