



Menu 100 % LOCAL

Lundi

Je suis indispensable pour les Français et inutile pour la France. Qui suis-je?

Mardi

Salade coleslaw
Filet de **poisson label MSC** aux épices
Cœur de blé asiatique
Yaourt nature
Flan à la vanille nappé de caramel

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ



Conseils J.O.



2 produits LAITIERS par JOUR pour les adultes et 3 pour les enfants.

Menu ALTERNATIF

Jeudi

Salade Marocaine
Pané emmental & épinards
Ratatouille du Chef
Yaourt à la châtaigne de chez Collet
Compote

Menu 100 % LOCAL

Vendredi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Boulettes de bœuf d'Hières-sur-Ambry
Ecrasé de **potatoes de terre HVE de l'Ardèche**
Tomme du Châtelard d'Eydoche
Fraises label HVE de Bougé-Chambalud

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
pommes de terre.
Transformation
en cubes, lamelles,
frites...



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.