

Menus thème 100 % du 24 au 30 juin 2024



Lundi

Melon
Daube provençale **de notre région**
Pommes noisettes
Yaourt nature **de notre région**
Flan nappé au caramel

Mardi

Tomates cerises label HVE de chez Figuet
Jambon français braisé
Purée de **carottes BIO** et pommes de terre
Bournette **du Vercors**
Nectarine HVE de la Vallée du Rhône

Menu Alternatif du Soleil

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ 

Conseils J.O.



2 fois par SEMAINE des
LÉGUMES SECS : lentilles,
pois chiches, haricots,...

Jeudi

Salade de crozets BIO
Filet de **poisson label MSC** sauce au basilic
Duo de haricots
Carré de l'Est
Compote

Menu **ALTERNATIF**

Vendredi

Salade Verte HVE de Jarcieu
Couscous de légumes
Semoule
Fromage blanc nature
Cake à la myrtille **de l'Etape Gourmande**



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.

*Les berbères pressaient des graines de blé
pour en faire de petites boules
qu'ils séchaient ensuite au soleil,*

