

Menus thème 100 % du 29 avril au 5 mai 2024



Menu 100% **ALTERNATIF & BIO**

Carottes râpées BIO de la Drôme
Pennes BIO
Sauce lentilles corail BIO
Petit suisse nature BIO
Cake pépites chocolat BIO Gourmand

Lundi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Rougail saucisse français
Riz
Yaourt nature
Compote de pommes HVE la ferme des Cerises (38)

Mardi

Mercredi



joli
1er mai

Jeudi

Salade de perles légumières
Steak haché de notre région
Chou-fleur en béchamel
Carré du Trièves HVE de la laiterie du Montaignille.
Orange

Vendredi

Taboulé
Sauté de poulet français à la moutarde
Beignets de légumes
Fromage blanc de chez Gérentes
Mousse au chocolat

Menu
100 %
Bio

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
légumes de saison
BIO : tomates,
courgettes,
pastèques, poivrons,
aubergines,
carottes, haricots



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.