

**Menus** thème **100 %**  
du 6 au 12 mai 2024



Lundi

Salade verte label HVE de notre région  
Saucisse du Nord Isère  
Ecrasé de pommes de terre HVE d'Ardèche  
Yaourt nature de chez Collet  
Flan à la vanille

Mardi

Salade de lentilles & ciboulette  
Daube à la Provençale de notre région  
Brocolis à la crème  
Bournette du Vercors  
Pomme label HVE de l'Isère

Devinette  
du moi de  
**MAI**



«Quand j'ai deux S on peut me  
manger quand on en retire un,  
on ne peut pas.»

AIDE  
nos  
chefs  
à ne pas  
perdre  
la boule !



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.

???

Un INDICE, voici mon lieu de VIE.  
As-tu trouvé la devinette ?

