



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 1er au 7 décembre 2025

LUND! Menu Alternatif

Macédoine & persil Raviolis BIO aux légumes de Saint Jean (26) à la sauce tomate & herbes de Provence BIO de chez Nivon (26) Yaourt à la châtaigne de chez Collet (42) Madeleine





MARDI

Salade de pépinettes Filet de **colin label MSC** sauce à l'oseille Carottes HVE de Saint Prim (38) au jus Saint Marcellin IGP (38) Kiwi de chez Savajols (26)

Aligot: purée de **pommes de** terre et tomme ď Auvergne.

JEUDI

Salade verte Sauté de volaille française à l'estragon Gratin de potimarron HVE de Jarcieu (38) Fromage blanc Cake à l'ananas de l'Etape Gourmande (38)



VENDREDI

Betteraves Saucisse du Nord Isère (38) Aligot du Chef Tomme blanche de l'Auvergne (43) Poire HVE de la Valloire (26)

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.