



LUNDI

Carottes HVE (38) rapées Daube à la mexicaine au boeuf d'Isère viandes (38) Saint Marcellin IGP (38) Kiwi de la Drôme (26)



MARDI Menu Jurassien Alternatif

Salade de lentilles de Thodure (38) Boîte chaude au fromage Pommes de terre HVE vapeur (38) Yaourt nature

Pomme HVE de la Coccinelle (38)



JEUDI

Céleri en rémoulade Filet de **poisson MSC** meunière Brocolis en béchamel Tomme des montagnes Gâteau de Savoie **Gourmand** (38)

VENDREDI Menu de Noël

Salade Auvergnate à la fourme d'Ambert AOP Sot l'y laisse de volaille française sauce suprême Tagliatelles BIO de Saint Jean (26)
Brioche de Noël de Romans sur Isère (26) Mandarine & chocolats de Noël

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.