



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 3 au 9 novembre 2025

LUNDI Menu Coriandre Alternatif

Macédoine & persil Couscous végétal aux pois chiches Semoule Bleu doux de l'Auvergne (43) Poire label HVE de la Valloire (26)

MARDI Menu Brocoli d'antan Alternatif

Salade de lentilles & ciboulette Nugget's de blé & sauce fromagère du Chef Brocolis en persillade Fromage blanc aux fruits

Pomme label HVE de la Coccinelle (38)



Le **Brocoli** une invention Romaine aux racines italiennes.



JEUDI

Salade vénitienne coquillettes, tomates, maïs, petit pois, persil Filet de **poisson MSC** meunière Epinards en béchamel Yaourt nature de chez Collet (42) Miel de Thodure (38)

VENDREDI Menu de nos Montagnes

Salade verte de Gières (38) Tartiflette aux pommes de terre BIO de Thodure (38) Meule de Savoie de la coop de Yenne (73) Cake à la myrtille de l'Etape Gourmande (38)

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.