



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 8 au 14 décembre 2025

LUNDI Menu Alternatif des lumières

Oeufs durs mayonnaise Quenelles (69) sauce aurore Verchicors label Ishere (38) Orange





MARDI Menu Alsacien

Salade verte Chou & pommes de terre BIO de Thodure (38) Charcuterie française Fromage blanc de l'Auvergne (43) Miel de Thodure (38)

Sauce Aurore...

sauce veloutée à la tomate, et au paprika.

JEUDI

Menu Local Alternatif : Journée mondiale de la Montagne

Salade d' endives de Saint-Hilaire-de-la-Côte (38) Gratin de crozets BIO de Savoie (73) au potimarron BIO d'Agnin (38) Meule de Savoie (73) Pomme HVE de Ville-sous-Anjou (38)

VENDREDI



Taboulé du Chef

semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil Blanquette de colin MSC aux petits légumes Haricots verts en persillade Tomme de Yenne (73)

Cake aux pépites de chocolat Gourmand (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.