

### LUNDI

Menu Alternatif & BIO

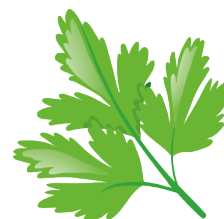
**Betteraves BIO**

**Raviolis BIO** à l'ail des ours de Saint Jean <sup>(26)</sup>

sauce crème

**Saint Marcellin BIO** de chez Vercors lait <sup>(38)</sup>

**Pomme BIO** de chez la Coccinelle <sup>(38)</sup>



### MARDI

Menu en herbes

Salade de **pommes de terre HVE** <sup>(38)</sup> & ciboulette

Rôti de porc de chez Carrel <sup>(38)</sup> à la diable

Haricots verts cuisinés à l'ail & au persil

Petit suisse nature

Kiwi de chez Savajols <sup>(26)</sup>

Pain aux herbes de Provence de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>

**Herbes  
de Provence**  
romarin, origan,  
Sarriette, Thym.

### JEUDI

Salade verte

Emincé de bœuf de chez Carrel <sup>(38)</sup> aux champignons

Coquillettes

Yaourt

Purée de **poires HVE** de la ferme des cerises <sup>(38)</sup>



### VENDREDI

Salade d'endives de la Ferme de la Montagne <sup>(38)</sup>

Filet de **colin label MSC** meunière

Chou-fleur de la Drôme en béchamel

Buche crémeuse du Mézenc <sup>(43)</sup>

Cake à la banane de l'Etape gourmande <sup>(38)</sup>