

## LUNDI

### Menu Espagnol

Gaspacho de tomates  
Fideua au poisson label MSC  
avec des coquillettes BIO de Peaugres<sup>(07)</sup>  
Yaourt à la banane de chez Collet<sup>(42)</sup>  
Melon

*Alternatif : Fideua végétale*

## MARDI



Terrine de campagne de chez Carrel<sup>(38)</sup>  
Sauté de volaille française au curry  
Semoule  
Saint-Marcellin IGP<sup>(73)</sup>  
Abricots HVE de la Vallée du Rhône<sup>(38)</sup>

*Alternatif : Terrine de légumes, curry de petits pois*

Le  
**Gaspacho,**  
soupe froide à base  
de tomates, légumes  
crus et huile d'olive.

## JEUDI

Carottes HVE de Saint Prim<sup>(38)</sup> râpées  
Sauté de bœuf de chez Carrel<sup>(38)</sup> à la mexicaine  
Purée de pommes de terre  
Camembert  
Liégeois au chocolat

*Alternatif : Boulettes au sarrasin & lentilles*

## VENDREDI

### Menu Alternatif fraîcheur

Salade verte de Gières<sup>(38)</sup>  
Quiche au fromage de Rives<sup>(38)</sup>  
Macédoine  
Macédoine, mayonnaise, fromage blanc, moutarde, persil.  
Fromage blanc de chez Gérentes<sup>(43)</sup>  
Cake au caramel de l'Etape Gourmande<sup>(38)</sup>