

Vercors lait à Villard-de-lans ⁽³⁸⁾
«Bleu du Vercors, Saint marcellin BIO»



Lundi

Betteraves
Filet de **colin MSC** à l'oseille
Pâtes
Bleu de Sassenage AOP ⁽³⁸⁾
Kiwi HVE de la Drôme ⁽²⁶⁾

Saveurs de Famille à Gillonnay ⁽³⁸⁾
«Lait, yaourts, crème dessert»



Mardi

Menu Alternatif

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ râpées
Chili sin carne
Riz
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Ananas

Pierre Sylvant à Agnin ⁽³⁸⁾
«Courgettes, courge et
polimarron BIO»



Jeudi

Taboulé

Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Boulettes de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ au jus
Brocolis en béchamel
Fromage blanc de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Taboulé réalisé par
notre chef Alexis.



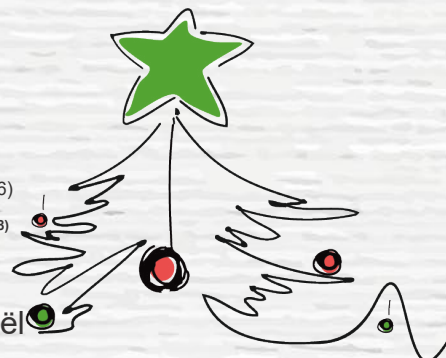
Macarons de Noël



Vendredi

Menu de Noël

Salade Verte
Sauté de poulet royal bernard ⁽²⁶⁾
à la porée blanche - poireaux ⁽³⁸⁾
Pommes de terre de Noël
Macarons
Clémentines & chocolat de Noël



Légende : HVE = issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale -

MSC = Marine Stewardship Council (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

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.