

La Ferme des Cerises⁽³⁸⁾
«Purée de pommes sans sucre»



Lundi
Menu Alternatif

Chou kouki
Couscous de légumes
Semoule
Tomme du Châtelard⁽³⁸⁾
Purée de **pommes HVE** de l'Isère⁽³⁸⁾

Savajols à Saint Rambert d'Albon⁽²⁶⁾
«Kiwi, pêches, nectarines»

Mardi

Valentin Traiteur
à Rives⁽³⁸⁾
«Tartes, quiches, pizzas»



Salade Napoli
Fusilli 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, persil
Poisson MSC aux céréales
Carottes HVE de Saint Prim⁽³⁸⁾ à la crème d'ail
Fromage blanc de chez Gérentes⁽⁴³⁾
Kiwi HVE de chez Savajols⁽²⁶⁾



Jeudi

Menu Local

Salade verte
Palette de porc de chez Carrel⁽³⁸⁾ en sauce
Lentilles de Thodure⁽³⁸⁾
Saint Marcellin IGP⁽⁷³⁾
Gâteau de Savoie Gourmand⁽³⁸⁾

L'Étape Gourmande
à La Côte-Saint-André⁽³⁸⁾
«Gâteau de Savoie»



Restaurant scolaire de Four⁽³⁸⁾



Village de
Four

Vendredi
Menu de Four

Carottes BIO de Sébastien Patet⁽²⁶⁾ râpées
Sauté de **bœuf label rouge** de chez Carrel⁽³⁸⁾ sauce
Provençale
Riz aux 3 couleurs
Yaourt à la fraise de Gillonnay⁽³⁸⁾
Orange

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.