

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



Lundi

Menu Alternatif

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Roulé au fromage de Rives⁽³⁸⁾
Haricots verts ail & persil
Buchette
Orange

Sébastien Patel
«Carottes BIO»



Bernard Marchand à
Sillans⁽³⁸⁾
«Saucisses, viandes»



Mardi

Menu d'Epinouze et Saint Jean d'Avelanne

Carottes râpées BIO de Parnans⁽²⁶⁾
Lasagnes
à la bolognaise viande française
Crème anglaise
& Oeufs à la neige

Jeudi

Macédoine de légumes
Macédoine, mayonnaise, fromage blanc, moutarde, persil.
Sauté de dinde française à la Provençale
Gratin dauphinois
Pommes de terre BIO⁽³⁸⁾ et lait de Gillonnay⁽³⁸⁾
Brique de chez Gérentes⁽⁴³⁾
Poire HVE de la Valloire⁽²⁶⁾

Famille Charpentier
à Thodure⁽³⁸⁾
«Pommes de terre BIO»



Ferme la Belle Etoile à
Theys⁽³⁸⁾



Vendredi

Salade verte de Gières⁽³⁸⁾
Poisson label MSC meunière⁽²⁶⁾
Chou-fleur persillé d'Etoile-sur-Rhône⁽²⁶⁾
Yaourt nature de Gillonnay⁽³⁸⁾
Cake à la myrtille de l'Etape Gourmande⁽³⁸⁾

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.