

Laiterie Gérentes à Araules ⁽⁴³⁾
«Fromages au lait de Montagne»



Lundi

Salade Vénitienne
Coquillettes, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil
Saucisse de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Potimarron BIO d'Agnin ⁽³⁸⁾ en béchamel
Tomme blanche de chez Gérentes ⁽³⁸⁾
Clémentine

Denis Chardon à Saint Prim ⁽³⁸⁾
«Carottes, courgettes HVE»

Mardi

Ferme des 3 Flameaux
au Mollier ⁽³⁸⁾
«Yaourts»

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ râpées
Blanquette de **colin MSC** aux petits légumes
Semoule
Camembert
Crème dessert au chocolat de Gillonnay ⁽³⁸⁾



Jeudi

Menu Thanksgiving de Moissieu-sur-Dolon

Salade de chou-fleur de la Drôme ⁽²⁶⁾
Sauté de poulet de Royal bernard ⁽³⁸⁾ aux épices
Ecrasé de **pommes de terre BIO** ⁽³⁸⁾ et patates douces
Yaourt à la banane de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Pop-corn

Cantine de Moissieu-sur-Dolon ⁽³⁸⁾



Papilles d'Ardeche à
Tournon-sur-Rhône ⁽⁰⁷⁾
«Fromages»



Vendredi

Menu Alternatif

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Tarte butternut & comté de Rives ⁽³⁸⁾
Courgettes HVE de St Prim ⁽³⁸⁾ à la crème d'ail
Fromage Intrépide de chez Papilles d'Ardeche ⁽⁰⁷⁾
Cake aux pépites de chocolat Gourmand ⁽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.