

Paul Arnaud à Bougé-Chambalud ⁽³⁸⁾
« Purée de pommes, raisin, fraises,
pommes »



Lundi

Menu Réunionnais

Côleslaw de chez Martinet ⁽³⁸⁾
Rougail saucisse française
Riz

Tomme de Yenne de la Dent du Chat ⁽⁷³⁾
Purée de **pomme HVE** de la ferme des Cerises ⁽³⁸⁾

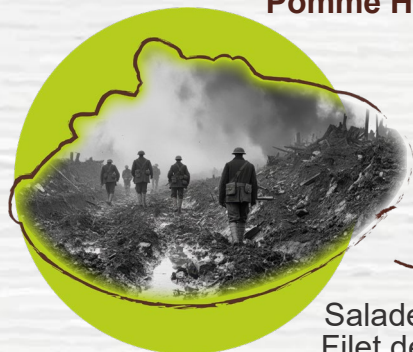
Mounier Alain à Charmes-sur-Rhône ⁽⁰⁷⁾
« Aubergines et huile d'olive »



Mardi

Salade de pépinettes
Pépinettes, tomate, maïs, échalotte, persil, vinaigrette, mayonnaise
Cordon bleu
Ratatouille aux aubergines de Charmes-sur-Rhône ⁽⁰⁷⁾
Brique de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Pomme HVE de chez la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Férial - Devoir de Mémoire
« Armistice de la guerre 1914-1918 »



Jeudi

Salade de lentilles et ciboulette
Filet de **poisson MSC** au citron
Epinards en béchamel
Carré de l'Est
Cake aux pépites de chocolat gourmand ⁽³⁸⁾

Thibault Faure à Etoile-sur-Rhône ⁽²⁶⁾
« Chou-fleur »



Saint Jean à Romans-sur-Isère ⁽²⁶⁾
« Pâtes, raviolis IGP, raviolis »



Vendredi

Menu Alternatif

Betteraves
Raviolis BIO aux légumes du Soleil
de chez Saint Jean ⁽²⁶⁾ sauce crème
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Ananas
Pain au maïs 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.