

Menus thème 100 % du 4 au 10 mars 2024



Menu 100% **BIO**

Lundi

Carottes de la Drôme râpées BIO
Sauté de bœuf BIO de notre région aux oignons
Crozets de Savoie BIO d'Alpina Savoie
Yaourt BIO du Vercors
Pomme BIO de chez Serge Figuet (38)
Alternatif : Lentilles à la tomate

Mardi

Salade de **pommes de terre HVE** & ciboulette
Filet de **colin label MSC** meunière
Gratin de chou-fleur
Carré du Trièves HVE de la laiterie du Montaguille
Kiwi HVE de chez Savajols à Albon (26)
Alternatif : Pavé végétal



En agriculture biologique, qui est-ce qui protège les plantes de pucerons ?



Menu **ALTERNATIF**

Jeudi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Lasagnes de légumes
Fromage blanc nature
Madeleine

Vendredi

Salade d'endives
Blanquette de **poisson MSC** aux petits légumes
Riz
Saint Marcellin IGP
Cake à la banane de **l'Etape Gourmande**
Alternatif : Blanquette de légumes

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

Menu
100 %
Bio

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de légumes de saison **BIO** : tomates, courgettes, pastèques, poivrons, aubergines, carottes, haricots

