

Menus thème 100 % du 11 au 17 mars 2024

Menu ALTERNATIF

Lundi

Salade de lentilles
Raviolis de **légumes BIO** de chez Saint Jean
à la sauce tomate
Fromage râpé
Compote de **pommes HVE** (38)

Mardi

Taboulé
Boulettes de bœuf de chez Carrel au thym
Carottes HVE Iséroises cuisinées au beurre
Tomme d'Auvergne de chez Gérentes
Crème dessert de la **laiterie du Mont Aiguille**
Alternatif : Omelette



Demain, c'est

Z'



ch'



Menu 0 GASPI

Jeudi

Salade de Perles Légumières
Poisson label MSC sauce au citron
Epinards en béchamel
Yaourt nature de chez Collet
Gâteau au yaourt BIO de l'Étape Gourmande
Alternatif : Oeufs durs

Vendredi

Salade verte label HVE de chez Baptiste Lemoine
Haut de cuisse de poulet français
Petits pois au jus
Tomme de Yenne de la Dent du Chat
Orange
Pain au maïs de l'Étape Gourmande
Alternatif : Brioche à la tomate et au basilic

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
0
GASPI
pour la
planète

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur
de pommes et
transformation en
compote, fraises,
cerises, céréales.



à Paul ARNAUD, La ferme des cerises
BOUGE CHAMBALUD dans l'Isère.

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com

