

Menus thème 100 % du 18 au 24 mars 2024



Lundi

Salade de Pépinettes
Filet de **poisson MSC** meunière
Brocolis en béchamel
Tomme de la **laiterie Bernard à Eydoche**
Kiwi HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Omelette

Mardi

Salade verte HVE de Jarcieu
Sauté de poulet **français** aux noix
Gratin dauphinois **pommes de terre HVE (38)**
Fromage blanc
Gâteau aux pommes et à la cannelle **Gourmand**
Alternatif : Boulettes végétales

Menu
100 %
Printemps

Cette semaine, vous allez goûter une

.....?
vous
ils, elles



Menu 100% **PRINTEMPS** & Alternatif

Jeudi

Carottes à croquer comme les lapins
Falafels BIO de Sassenage
& sa sauce au yaourt
Riz printanier
Compote à la fraise

Vendredi

Salade Marocaine
Saucisse de **chez Carrel** au fromage **Savoyard**
Ratatouille du Chef
Petit suisse nature
Pomme HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Crêpe au fromage

Nouveauté

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 »)

Ets Carrel,
à Hières-sur-Amby dans l'Isère.

«Découpe de viandes bovines et porcines et salaisons»

