

Menus thème 100 % du 25 au 31 mars 2024



Lundi

Carottes râpées HVE de chez Denis Chardon
Filet de **poisson MSC** sauce nantua
Haricots verts cuisinés au beurre
Coulommiers
Cake au caramel & **beurre salé d'Isigny**
Alternatif : Tortilla

Menu **ALTERNATIF**

Mardi

Salade de lentilles
Chou-fleur et **pommes de terre HVE**
au fromage **d'Ardèche**
Petit suisse sucré
Pomme BIO de la Vallée du Rhône

Légumes
maraîchers
coupés dans
notre
légumerie



Je pars à Gillonnay ramasser les



2



Jeudi

Salade d'endives
Jambon blanc
Truffade fromage d'Auvergne & **Pommes de terre HVE**
Yaourt
Compote de poire
Alternatif : Pavé maraîcher

Vendredi

Pizza aux 3 fromages **de Rives**
Emincé de bœuf à la Provençale **de chez Carrel**
Beignets de légumes
Fromage blanc de laiterie Gérentes
Flan à la vanille
Alternatif : Haricots blancs à la tomate

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
pommes de terre,
courges, courgettes,
salade, choux.

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 »)

Thomas **BOUGET LAVIGNE**,
à Gillonnay dans l'Isère.

