

Menus thème 100 % du 1er au 7 juillet 2024



Menu
100 %
froid de fin
d'année

Lundi

Carottes HVE de l'Isère râpées
Nugget's de poulet français
Courgettes et pommes de terre HVE
au fromage d'Ardèche
Fromage blanc nature BIO
Pastèque
Alternatif : Aiguillettes de blé

Mardi

Macédoine
Blanquette de poisson label MSC
Tagliatelles BIO de Saint Jean
Brique au lait de Vache de chez Gérentes
Abricot HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Blanquette de légumes

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ



Conseil
diététique



1 poignée par JOUR
de FRUITS À COQUE NON
SALÉS.

Jeudi

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine
Haut de cuisse de poulet français sauce à l'estragon
Ratatouille du Chef
Petit suisse aux fruits
Cake à la noisette de l'Etape Gourmande
Alternatif : Mini-quenelles à la crème

Menu 100 % FRAÎCHEUR & ALTERNATIF

Vendredi

Tomates cerises label HVE de la Coccinelle
Chips
Pizza au fromage de Rives
Emmental
Compote à boire



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement.

Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

1-2-3
PARTEZ
Bonnes
Vacances!

et à l'année
prochaine.



Deux escargots se baladent sur une plage.
Ils croisent une limace : - Demi-tour nous
sommes sur la plage des nudistes !

