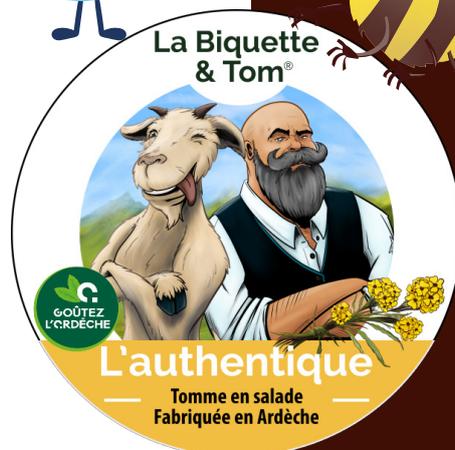


Menus thème 100 % Mercredis de mai & juin 2024



15 mai

Crêpe au fromage
Filet de poisson **MSC** vapeur et citron
Epinards BIO en béchamel
Mousse au chocolat
Alternatif : Oeufs durs



22 mai

Radis
Rôti de porc de **chez Carrel** aux oignons
Semoule BIO
Crème dessert à la vanille **de chez Collet**
Alternatif : Tomate farcie végétale

29 mai

Macédoine de légumes
Jambon braisé français
Courgettes BIO de Bougé-Chambalud
au fromage de chèvre **d'Ardèche**
Cookie
Alternatif : Falafels



Menu @ **GASPI**

5 juin

Tomates cerises **HVE de la Coccinelle**
Boulettes de bœuf **de notre région**
Semoule BIO
Yaourt nature
Alternatif : Courgette farcie végétale



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.

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur
de pommes,
fraises, tomates,
concombres...



Serge Figuet, La Coccinelle
à Ville-sous-Anjou en Isère.



Menus thème 100 % Mercredis de juin & juillet 2024



Semaine des Fruits et légumes Frais

12 juin



Menu 100 % **FRAÎCHEUR**

Saucisse du **Nord Isère**
Haricots blancs à la tomate
Petit suisse nature BIO
Pêche HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Brioche à la tomate et au basilic

19 juin



Menu 100% **JO** relais des océans



Melon BIO
Calamars de l'océan
Cœur de blé niçois à la tomate
Yaourt HVE de Theys
Alternatif : Beignets de fromage

26 juin

Salade de coleslaw
Sauté de volaille française au curry
Courgettes BIO de Bernard Gabelle
Brownie
Alternatif : Tarte au fromage

3 juillet



Menu 100 % **JO** la flamme à Paris



Melon
Saucisse **de chez Carrel**
Lentilles BIO à la dijonnaise
Oeuf à la neige
& sa crème anglaise
Alternatif : Galettes de légumes



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.

*En route pour les JO.
Passez de Belles Vacances d'été.*

