

Menus thème 100 % du 29 avril au 5 mai 2024



Menu 100% **ALTERNATIF & BIO**

Lundi

Carottes râpées **BIO** de la Drôme
Pennes **BIO**
Sauce lentilles corail **BIO**
Cake pépites chocolat **BIO** Gourmand

Mardi

Rougail saucisse français
Riz BIO
Yaourt nature
Compote de **pommes HVE la ferme des Cerises (38)**
Alternatif : Rougail aux haricots rouges

Mercredi



joli
1er mai

Jeudi

Salade de perles légumières
Steak haché de notre région
Chou-fleur en béchamel
Orange BIO
Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Taboulé BIO
Sauté de poulet français à la moutarde
Beignets de légumes
Fromage blanc de **chez Gérentes**
Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

Menu
100 %
Bio

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
légumes de saison
BIO : tomates,
courgettes,
pastèques, poivrons,
aubergines,
carottes, haricots



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.