

Menus thème **100 %**
du 6 au 12 mai 2024



Lundi

Salade verte label HVE de notre région
Saucisse du Nord Isère
Ecrasé de **pommes de terre BIO** d'Ardèche
Yaourt nature de chez Collet
Alternatif : Aiguillettes de blé et carottes

Mardi

Salade de lentilles & ciboulette
Daube à la Provençale de notre région
Brocolis à la crème
Pomme BIO de l'Isère
Alternatif : Omelette

Devinette
du moi de
MAI



«Quand j'ai deux S on peut me
manger quand on en retire un,
on ne peut pas.»

AIDE
nos
chefs
à ne pas
perdre
la boule !



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.

???

Un **INDICE**, voici mon lieu de **VIE**.
As-tu trouvé la devinette ?

