Menus

du 12 au 18 juin 2023

Repas ALTERNATIF

LUNDI

Salade Vénitienne
Boulettes au sarrasin & lentilles
Petits pois au jus
Brique **de chez Gérentes**
Nectarine label HVE d'Isère

MARDI

Tomates label HVE de Ville-sous-Anjou
Bouchée de **poisson label MSC** plein filet
Gratin de **courgettes HVE de Saint Prim** cuisiné à la vachette & Tom **d'Ardèche**
Crème dessert
Alternatif : Pavé végétal

MERCREDI

La soutzoukakia (Σουτζουκάκια) est une **BOULETTE** de viande de forme **ALLONGÉE.**

Menu de GRèCE

JEUDI

Tzatziki concombre à la grecque
Soutzoukakia boulettes de boeuf de chez Carrel
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Fanouropita revisité Gâteau aux raisins de Corinthe
Alternatif : Dahl de lentilles

Santorin

VENDREDI

Salade verte & maïs
Paëlla garnie
au poulet français
Crème chantilly &
Fraises label HVE de chez Luc Armanet
Alternatif : Paëlla végétale

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 »)