

Menus thème 100 % du 8 au 14 janvier 2024

Menu **ALTERNATIF**

Lundi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Couscous de légumes
& Semoule
Fromage blanc nature
Clémentine

Mardi

Coleslaw
Nugget's de poulet français
Pommes noisettes
Tomme grise **de nos montagnes**
Crème dessert à la vanille
Alternatif : Nugget's de blé

Pendant l'**EPIPHANIE**, les Romains célébraient les Saturnales en référence au roi Saturne où tous les hommes étaient égaux et heureux : **plus de maître, plus d'esclaves** ! On partageait un gâteau avec une **fève** pour élire le roi d'un jour où tout était permis.



Jeudi

Menu 100% **ROIS & REINES**

Macédoine
Merlu label MSC sauce citron
Petits pois
Yaourt à la myrtille **de chez Collet**
Galette des rois
Alternatif : Crêpe au fromage



Menu 100% **BIO**

Vendredi

Betteraves BIO
Coquillettes BIO à la bolognaise BIO
Egréné de boeuf régional
Carré du Trièves BIO
Pomme Juliet BIO de la Coccinelle
Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail



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 »)



Menus 100 % Epiphanie & BIO

ZOOM

sur nos

partenaires

LOCAUX

Producteur de
fraise, tomate,
noix, concombre,
framboise, pomme.



LA COCCINELLE

à Ville-sous-Anjou dans l'Isère.