

Menus thème 100 % du 15 au 21 janvier 2024

Lundi

Salade de **pommes de terre HVE (38)** mimosa
Filet de **colin label MSC** sauce curry
Haricots verts
Bournette **du Vercors**
Poire label HVE de la Valloire
Alternatif : Brioche tomate & basilic

Menu **ALTERNATIF**

Mardi

Velouté de lentilles au cumin
Raviolis emmental basilic BIO de Saint Jean
à la sauce tomate
Fromage blanc nature
Clémentine

Je consomme **LOCAL**, pour manger des produits frais de saison : je profite ainsi du savoir faire **des producteurs de ma région** en préservant l'environnement tout en limitant mon empreinte carbone. **MERCI POUR LA PLANÈTE !**



Jeudi

Menu 100% **LOCAL**

Chou-fleur label HVE mimosa
Sauté de porc de **chez Carrel** au jus
Potimarron BIO de Jarcieu en béchamel
Saint Marcellin IGP des fromagers de Saint Colombe
Cake à la poire de l'Etape Gourmande
Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Salade verte label HVE de chez Baptiste Lemoine
Haut de cuisse de poulet région du goût au thym
Riz safrané
Petit suisse aux fruits
Compote de **pommes HVE** de chez Luc Armanet
Alternatif : Mini-quenelles sauce blanche



Menu
**100 %
LOCAL**

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

*Producteur de
salade plein champ,
potimarron,
chou-fleur,
épinards, mâche,
tomate, melon,
fraises, pastèque.*



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 »)

*Les Jardins de Champagne, Baptiste Lemoine,
à Jarcieu dans l'Isère.*



Manger, bouger, c'est bon pour la santé !

