

Menus thème 100 % du 22 au 28 janvier 2024

Menu **ALTERNATIF**

Lundi

Salade Vénitienne
Rigolo au fromage de Rives
Epinards en béchamel
Yaourt
Kiwi label HVE de la Drôme

Menu 100% **MONTAGNE**

Mardi

Salade de Chou kouki
Tartiflette recette traditionnelle
Yaourt BIO du GAEC Lagrange à Léoncel (26)
Lunettes à la myrtille Maison Jacquemart
Alternatif : Tartiflette végétale

Les **ALPES**, sont une jeune chaîne de montagne de 100 millions d'années formée par plissement entre le rapprochement tectonique des plaques entre l'Afrique et l'Europe. **Préserve sa faune et sa flore et ne jette pas tes déchets !**



Jeudi

Taboulé
Filet de **poisson label MSC** meunière
Dés savoureux de **courgettes label HVE** à la tomate
Fromage de chez **Papilles d'Ardèche** à tartiner
Orange
Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes

Vendredi

Salade d'endives
Pennes
à la carbonara **viande française**
& dés d'emmental à disperser
selon vos envies en salade ou dans les pâtes
Gâteau au chocolat & aux noix **Gourmand**
Alternatif : Penne 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 »)



LA MAISON JACQUEMART
à Romans-sur-Isère.

« Le Jacquemart est un petit automate marteleur, il frappe une cloche avec son marteau pour indiquer l'heure au village. »



Menu
100 %
Montagne

