

Menus thème 100 % du 29 janvier au 4 février 2024

Lundi

Salade verte HVE des Jardins de Champagne
Blanquette de **colin MSC** aux petits légumes
Riz
Fromage blanc
Gâteau de Savoie de l'Etape Gourmande
Alternatif : Blanquette de légumes

Mardi

Salade de pépinettes au **thon label MSC**
Sauté de porc de **chez Carrel** à la moutarde
Purée de navets et **pommes de terre HVE (38)**
Yaourt à la châtaigne de **chez Collet**
Orange
Alternatif : Salade de pâtes, boulettes sarrasin lentilles

Charade de la **CHANDELEUR** :
Le maître ou la maîtresse écrivait avec mon premier
Mon second est le contraire de beaucoup
Mon tout se déguste à la Chandeleur !



Jeudi

Menu 0 gaspi, 100% LOCAL & ALTERNATIF

Carottes HVE râpées de chez Denis Chardon
Gratin de **crozets BIO** de chez Alpina Savoie
au **potimarron BIO** de chez Baptiste Lemoine
Faisselle du **GAEC** des Essarts
Compote de **pommes HVE** de chez Luc Armanet

Menu 100% CHANDELEUR

Vendredi

Macédoine
Filet de poulet français sauce au safran
Chou-fleur label HVE de Jarcieu
Petit suisse aux fruits
Crêpe sucrée pour la Chandeleur
Alternatif : Tarte au fromage

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 »)



Menu
100 %
Chandeleur

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur d'oeuf
plein air liquide,
BIO ou coquille.

L'OEUF DES COLLINES des Frères Deroux,
à Arthémonay dans la Drôme.

