

Menus thème 100 % du 5 au 11 février 2024



Menu 100 % BIO

Lundi

Menu **ALTERNATIF**

Salade verte label HVE de Jarcieu
Lasagnes
à la Ricotta et aux épinards
Petit suisse
Compote

Mardi

Menu 100% **BIO & ALTERNATIF**

Betteraves BIO
Quenelles BIO aux petits légumes
Riz BIO
Yaourt BIO du GAEC Lagrange dans le Vercors
Pomme Juliet BIO de l'Isère

Dans une vie **biotiful**, je préserve les sols, les insectes, les animaux et les circuits courts. Je **composte**, je mange les **fruits avec la peau**, les animaux sont dehors et les insectes sont utiles aux cultures...**faites place à la nature !**



Jeudi

Coleslaw
Goulash de bœuf de chez Carrel
Semoule
Buchette
Cake aux pépites de chocolat **Gourmand**
Alternatif : Pois chiches à la sauce tomate

Vendredi

Salade d'endives
Saucisse du Nord Isère
Lentilles à la dijonnaise
Bleu du Vercors Sassenage AOP
Kiwi label HVE de chez Savajols
Alternatif : Crêpe 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 »)

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Avec le lait du Vercors, fabrique les bournettes, raclette, meule, vercorais, St Marcellin, St Félicien, le bleu du Vercors Sassenage...



VERCORS LAIT, laiterie et fromagerie,
à Villard-de-Lans dans l'Isère.

