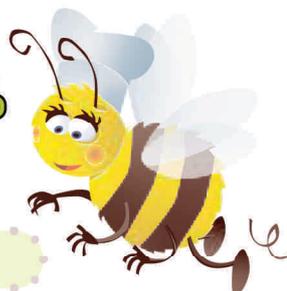


# Menus thème 100 % du 29 avril au 5 mai 2024



## Menu 100% **ALTERNATIF & BIO**

Lundi

Carottes râpées **BIO** de la Drôme  
Pennes **BIO**  
Sauce lentilles corail **BIO**  
Petit suisse nature **BIO**  
Cake pépites chocolat **BIO** Gourmand

Mardi

Salade verte label **HVE** de Jarcieu  
Rougail saucisse français  
Riz  
Yaourt nature  
Compote de **pommes HVE la ferme des Cerises (38)**  
Alternatif : Rougail aux haricots rouges

Mercredi



joli  
1er mai

Jeudi

Salade de perles légumières  
Steak haché de notre région  
Chou-fleur en béchamel  
**Carré du Trièves HVE de la laiterie du Montaignille.**  
Orange  
Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Taboulé  
Sauté de poulet français à la moutarde  
Beignets de légumes  
Fromage blanc de **chez Gérentes**  
Mousse au chocolat  
Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

Menu  
100 %  
Bio

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

Producteur de  
légumes de saison  
**BIO** : tomates,  
courgettes,  
pastèques, poivrons,  
aubergines,  
carottes, haricots



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.  
Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement.  
Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

