

Menus thème 100 % du 17 au 23 juin 2024



Lundi

Menu 100 % **FRAÎCHEUR**

Salade de **pommes de terre HVE** & ciboulette
Quiche à la volaille française
Carottes label HVE de l'**Isère** râpées
Bleu AOP du Vercors Sassenage
Pêche HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Quiche au fromage de Rives

Mardi

Menu **ALTERNATIF**

Radis
Rougail végétal
Riz
Tomme du Châtelard d'**Eydoche**
Compote

Menu
0 GASPI
*assiette
blanche*

**Conseil
diététique**

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ



1 petite quantité par
JOUR d'HUILE DE colza,
olive ou noix.

Jeudi

Concombre en vinaigrette
Haut de cuisse de poulet français aux herbes
Petits pois au jus
Petit suisse
Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande
Alternatif : Omelette

Vendredi

Menu de la symphonie **0 GASPI**

Salade verte vivace label HVE de Jarcieu
Pennes à la symphonie fantastique
sauce carbonara (viande française)
Fromage blanc nature *Impérial*
Damnation de Fraises label HVE Iséroises
Alternatif : Penne sauce lentilles corail



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.

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

*Coopérative de
récolte et
transformation du
lait de montagne.*

