

Menus thème 100 % du 24 au 30 juin 2024



Lundi

Melon
Daube provençale **de notre région**
Pommes noisettes
Yaourt nature **de notre région**
Flan nappé au caramel
Alternatif : Tomate farcie végétale

Mardi

Tomates cerises label HVE de chez Figuet
Jambon français braisé
Purée de **carottes BIO** et pommes de terre
Bournette **du Vercors**
Nectarine HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Pavé végétal

Menu Alternatif du Soleil

**Conseil
diététique**



2 fois par SEMAINE des
LÉGUMES SECS : lentilles,
pois chiches, haricots,...



MANGER MIEUX FORME & SANTÉ

Jeudi

Salade de crozets BIO
Filet de **poisson label MSC** sauce au basilic
Duo de haricots
Carré de l'Est
Compote
Alternatif : Boulettes au sarrasin & aux lentilles

Vendredi

Salade Verte HVE de Jarcieu
Couscous de légumes
Semoule
Fromage blanc nature
Cake à la myrtille **de l'Etape Gourmande**



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.

Les berbères pressaient des graines de blé
pour en faire de petites boules
qu'ils séchaient ensuite au soleil,

