

# Menus thème 100 % du 1er au 7 juillet 2024



**Lundi**

**Carottes HVE de l'Isère** râpées  
Nugget's de poulet français  
**Courgettes et pommes de terre HVE**  
au fromage d'Ardèche  
Fromage blanc nature  
Pastèque  
*Alternatif : Aiguillettes de blé*

**Mardi**

Macédoine  
Blanquette de **poisson label MSC**  
Tagliatelles de **Saint Jean**  
Brique au lait de Vache de **chez Gérentes**  
**Abricot HVE** de la Vallée du Rhône  
*Alternatif : Blanquette de légumes*

**MANGER MIEUX FORME & SANTÉ**



**Conseil  
diététique**



**1** poignée par JOUR  
de FRUITS À COQUE NON  
SALÉS.

**Jeudi**

**Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine**  
Haut de cuisse de poulet français sauce à l'estragon  
Ratatouille du Chef  
Petit suisse aux fruits  
Cake à la noisette de l'**Etape Gourmande**  
*Alternatif : Mini-quenelles à la crème*

Menu 100 % **FRAÎCHEUR & ALTERNATIF**

**Vendredi**

**Tomates cerises label HVE** de la Coccinelle  
Chips  
Pizza au fromage de **Rives**  
Emmental  
Compote à boire

**Menu  
100 %  
froid de fin  
d'année**

**1-2-3  
PARTEZ  
Bonnes  
Vacances!**

*et à l'année  
prochaine.*



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.



Deux escargots se baladent sur une plage.  
Ils croisent une limace : - Demi-tour nous  
sommes sur la plage des nudistes !

