

Menus thème 100 % du 20 au 26 novembre 2023

Menu **ALTERNATIF**

Lundi

Salade de Chou kouki
Couscous de légumes
& Semoule
Tomme du Châtelard **d'Eydoche**
Gâteau de Savoie **de l'Etape Gourmande**

Mardi

Salade Napoli
Poisson label MSC aux céréales
Carottes label HVE de St Prim à l'ail et au persil
Fromage blanc de chez Gérentes
Pomme Juliet BIO de la Coccinelle en Isère
Alternatif : Pavé végétal



Les **DEVINETTES** de Guillette

Combien de gouttes d'eau
peut-on mettre dans un
verre vide ?

Une seule après le verre n'est plus vide.

Menu **0 GASPI**

Jeudi

Salade verte label HVE de Baptiste Lemoine
Emincé de volaille française aux épices
Coquillettes
Verchicors label Ishere de la Laiterie du Mont Aiguille
Compote de pommes
Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail

Vendredi

Salade de **pommes de terre HVE** & ciboulette
Boulettes de bœuf de notre région sauce à la Provençale
Beignets de brocolis
Yaourt BIO du GAEC de Lagrange à Léoncel
Orange
Alternatif : Boulettes végétales

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 »)



Menu
0 GASPI
c'est bon pour
la planète.

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
Bleu du Vercors
Sassenage AOP,
tomme, faisselle et
le Petit Léoncel.



GAEC de Lagrange, Régine Bouchet
à Léoncel dans la Drôme.