

Menus thème 100 % du 27 novembre au 3 décembre 2023



Lundi

Taboulé
Saucisse **du Nord Isère**
Gratin de **potimarron BIO** des Jardins de Champagne
aux oeufs plein air **d'Arthemoney**.
Bournette du Vercors
Cake aux pépites de chocolat **Gourmand**
Alternatif : Feuilleté au fromage

Mardi

Carottes râpées
Blanquette de **colin MSC** aux petits légumes
Purée de **pommes de terre label HVE** de la Bièvre
Fromage blanc nature
Crème vanille
Alternatif : Galettes de légumes



Les **DEVINETTES** de Guilette
Je mets mes dents entre tes
dents. Qui suis-je ?

La fourchette.

Menu **ALTERNATIF**

Jeudi

Salade Marocaine
Tarte butternut & **comté AOP de Valentin Traiteur à Rives**
Courgettes HVE de l'Isère sautées à la crème d'ail
Petit suisse aux fruits
Poire label HVE de Moras en Valloire dans la Drôme

Menu **0 GASPI**

Vendredi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Lasagnes à la
Bolognaise viande française
Saint Marcellin IGP des fromagers de Ste Colombe
Clémentine
Alternatif : Lasagnes de légumes

Menu
0 GASPI
*C'est bon pour mon
territoire et ma
région !*

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

*Fabricant de
produits frais :
pizza, quiche,
tarte roulé.*

*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 »)*



Valentin Traiteur
à Rives dans l'Isère.

