Menu des Couleurs

du 7 au 13 avril 2025

Lundi

Taboulé
Filet de **colin MSC** sauce au citron
Epinards en béchamel
Fromage blanc **de chez Gérentes** (43)
Mousse au chocolat
Alternatif : Oeufs durs

Mardi
Menu Alternatif

Betteraves
Quenelles aux petits légumes (69)
Riz
Montfinois **de la fromagerie de Montferrat** (38)
Pomme BIO de la Coccinelle (38)

Jeudi
Menu AURA

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine (38)
Saucisson à cuire **de Lyon** (69)
Lentilles **de Thodure** (38) au jus
Petit suisse aux fruits
Purée de pommes HVE de **Bougé Chambalud** (38)
Alternatif : Crêpe au fromage

Vendredi

Salade Vénitienne
Sauté de poulet **français** au jus
Pommes de terre HVE (38) et navets à la crème
Yaourt nature
Cake BIO aux pépites de chocolat **Gourmand** (38)
Alternatif : Boulettes végétales

Bon Appétit !

GUILLAUD Traiteur

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 contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.