



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 1er au 7 décembre 2025

Macédoine & persil Raviolis BIO aux légumes de Saint Jean (26) à la sauce tomate & herbes de Provence BIO de chez Nivon (26) Yaourt à la châtaigne de chez Collet (42) Madeleine





MARDI

Salade de pépinettes Filet de colin label MSC sauce à l'oseille Carottes HVE de Saint Prim (38) au jus Saint Marcellin IGP (38) Kiwi de chez Savajols (26)

Alternatif: Curry de pois chiches

Aligot: purée de **pommes de** terre et tomme d'Auvergne.

JEUDI

Salade verte Sauté de volaille française à l'estragon Gratin de potimarron HVE de Jarcieu (38) Fromage blanc Cake à l'ananas de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif : Feuilleté au fromage



VENDREDI

Betteraves Saucisse du Nord Isère (38) Aligot du Chef Tomme blanche de l'Auvergne (43) Poire HVE de la Valloire (26)

Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Ces menus sont validés par notre service diététique 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.