

Menus thème 100 % du 1er au 7 juillet 2024



Menu
100 %
froid de fin
d'année

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



Conseils J.O.



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'Étape 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



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.

1-2-3
PARTEZ
Bonnes
Vacances!

et à l'année
prochaine.



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

