

# Menus thème 100 % du 20 au 26 mai 2024



*Je suis indispensable pour les Français et inutile pour la France. Qui suis-je?*

**Lundi**

**Menu  
100 %  
LOCAL**

**Mardi**

Salade coleslaw  
Filet de **poisson label MSC** aux épices  
Cœur de blé asiatique  
Yaourt nature  
Flan à la vanille nappé de caramel  
*Alternatif : Pavé végétal*

**MANGER MIEUX** FORME & SANTÉ



**Conseil  
diététique**



**2** produits LAITIERS par  
JOUR pour les adultes et  
3 pour les enfants.

**Menu ALTERNATIF**

**Jeudi**

Salade Marocaine  
Pané emmental & épinards  
Ratatouille du Chef  
Yaourt à la châtaigne de chez Collet  
Compote

**Menu 100 % LOCAL**

**Vendredi**

**Salade verte label HVE de Jarcieu**  
**Boulettes de bœuf d'Hières-sur-Ambly**  
**Ecrasé de pommes de terre HVE de l'Ardèche**  
**Tomme du Châtelard d'Eydoche**  
**Fraises label HVE de Bougé-Chambalud**  
*Alternatif : Boulettes sarrasin et lentilles*

**ZOOM**  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

*Producteur de  
pommes de terre.  
Transformation  
en cubes, lamelles,  
frites...*



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.

