

# Menus thème 100 % du 29 avril au 5 mai 2024



## Menu 100% **ALTERNATIF & BIO**

**Carottes râpées BIO** de la Drôme  
**Pennes BIO**  
**Sauce lentilles corail BIO**  
**Petit suisse nature BIO**  
**Cake pépites chocolat BIO Gourmand**

Lundi

**Salade verte label HVE de Jarcieu**  
**Rougail saucisse français**  
**Riz**  
**Yaourt nature**  
**Compote de pommes HVE la ferme des Cerises (38)**  
*Alternatif : Rougail aux haricots rouges*

Mardi

Mercredi



joli  
1er mai

Jeudi

**Salade de perles légumières**  
**Steak haché de notre région**  
**Chou-fleur en béchamel**  
**Carré du Trièves HVE de la laiterie du Montaignille.**  
**Orange**  
*Alternatif : Pavé végétal*

Vendredi

**Taboulé**  
**Sauté de poulet français à la moutarde**  
**Beignets de légumes**  
**Fromage blanc de chez Gérentes**  
**Mousse au chocolat**  
*Alternatif : Lentilles à la dijonnaise*

Menu  
100 %  
Bio

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
LOCAUX

Producteur de  
légumes de saison  
BIO : tomates,  
courgettes,  
pastèques, poivrons,  
aubergines,  
carottes, haricots



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.

