

Menus thème **100 %**
du 6 au 12 mai 2024



Lundi

Salade verte label HVE de notre région
Saucisse du **Nord Isère**
Ecrasé de **pommes de terre HVE d'Ardèche**
Yaourt nature **de chez Collet**
Flan à la vanille
Alternatif : Aiguillettes de blé et carottes

Mardi

Salade de lentilles & ciboulette
Daube à la Provençale **de notre région**
Brocolis à la crème
Bournette du Vercors
Pomme label HVE de l'Isère
Alternatif : Omelette

Devinette
du moi de
MAI



«**Quand j'ai deux S on peut me manger quand on en retire un, on ne peut pas.**»

AIDE
nos
chefs
à ne pas
perdre
la boule !



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.

???

Un INDICE, voici mon lieu de VIE.
As-tu trouvé la devinette ?

