

# Menus DU 15 AU 19 AVRIL

## Menu A

## Menu B

**Lundi**

Salade de tomates de l'Isère  
Emincé de volaille française au jus  
Pâtes  
Yaourt à la châtaigne de chez Collet  
**Pomme HVE de l'Isère**  
*Alternatif : Boulettes de blé*

Salade Napoli  
Endives au jambon  
Fromage  
Mousse à la crème de marrons  
*Alternatif : Omelette, Endives braisées*

**Mardi**

**Carottes HVE de l'Isère râpées**  
Filet de poisson MSC meunière  
Epinards en béchamel  
**Saint Marcellin IGP**  
**Gâteau au yaourt BIO**  
*Alternatif : Oeuf dur*

Betteraves  
Boulettes de boeuf régional sauce provençale & cœur de blé  
Yaourt aux fruits  
Fruit  
*Alternatif : Lentilles sauce Provençale*

**Mercredi**

**Menu 100% CHTI**  
Salade d'endives  
Waterzoï de poisson MSC  
**Pommes de terre HVE vapeur**  
**Maroilles AOP**  
Gaufre  
*Alternatif : Waterzoï végétal*

Macédoine de légumes  
Saucisson brioché  
Champignons à la crème  
Petit suisse  
Fruit  
*Alternatif : Tarte au fromage*

**Jeudi**

Salade de pommes de terre mimosa  
Saucisse du Nord Isère  
Ratatouille  
Fromage blanc  
Ananas au sirop  
*Alternatif : Pavé fromager*

Concombre  
Cuisse de poulet français au jus  
Pommes dauphines  
Fromage  
Crème dessert  
*Alternatif : Courgette farcie végétale*

**Vendredi**

**Menu ALTERNATIF**  
**Salade verte HVE de Jarciou**  
Raviolis aux 3 fromages de Saint Jean  
sauce crème  
Yaourt  
Cake de l'Etape Gourmande

Fond d'artichaut  
**Caillette de l'Ardèche**  
Ratatouille  
Fromage  
Fruit  
*Alternatif : Aiguillettes de blé*

**Nouveauté**

**La CAILLETTE**  
de l'Ardèche



**Pour commander :**

**Foyer communal : 04.75.31.71.91**

**Mairie : 04.75.23.04.81**

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

La crépine entoure la caillette, composée de porc, blettes et épinard.

