

# Menus DU 29 AVRIL AU 5 MAI

## Menu A

**Lundi**

**Carottes HVE de l'Isère** râpées  
Daube Provençale  
Riz basmati  
Carré de l'Est  
Compote  
*Alternatif : Tomate farcie végétale*

**Mardi**

Salade de pépinettes aux légumes  
Cuisse de poulet français  
Chou-fleur persillé  
Ile flottante  
Madeleine  
*Alternatif : Pavé végétal*

**Mercredi**

Salade de tomates & olives  
Filet de poisson MSC aux agrumes  
Cœur de blé  
Yaourt de la Belle Etoile à Theys  
Compote de poires  
*Alternatif : Quenelles à la tomate*

**Jeudi**

Salade Napoli  
Moussaka  
Camembert  
**Cake chocolat BIO Gourmand**  
*Alternatif : Moussaka végétale*

**Vendredi**

**Salade verte HVE de Jarcieu**  
Croziflette  
et sa charcuterie française  
Yaourt  
**Rochers coco de chez Louvat**  
*Alternatif : Croziflette végétale*

## Menu B

Salade de cœur de blé  
Escalope viennoise  
Salsifis en béchamel  
Fromage  
Fruit  
*Alternatif : Fèves au jus*

### Menu PROVENÇAL

**Salade verte HVE de Jarcieu**  
**Poisson MSC** cuisiné en bouillabaisse  
**Pommes de terre vapeur HVE**  
Yaourt  
Tarte au flan **Gourmande**  
*Alternatif : Curry de pois chiches*

Salade du pêcheur  
Epinards à la florentine  
Fromage  
**Beignet au chocolat**  
*Alternatif : Salade de pommes de terre*

Terrine de légumes  
Accras de morue  
Pennes sauce tomate  
Petit suisse  
Fruit  
*Alternatif : Beignets de fromage*

Salade de lentilles  
Steak haché régional  
**Carottes label HVE de l'Isère** au jus  
Fromage  
Flan à la vanille  
*Alternatif : Omelette*

Menus  
entre  
Provence  
et Alpes.



**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 »)

*En avril ne te découvre pas d'un fil, en mai fait ce qu'il te plaît.*