

Menus thème 100 %

du 20 au 26 mai 2024



Lundi

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

Menu
100 %
LOCAL

Mardi

Salade coleslaw
Filet de poisson label MSC aux épices
Cœur de blé asiatique
Yaourt nature BIO
Alternatif : Pavé végétal

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ



Conseils J.O.



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

Menu 100 % LOCAL

Vendredi

Boulettes de bœuf d'Hières-sur-Amby
Ecrasé de pommes de terre BIO 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.