



Menu des Couleurs

du 9 au 15 décembre 2024



Lundi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Blanquette de veau français à l'ancienne
Riz
Bleu doux de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Liégeois au chocolat
Alternatif : Blanquette de légumes

Jeudi

Menu alternatif

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ râpées
Raviolis aux 3 fromages
de chez Saint Jean ⁽²⁶⁾ à la tomate
Buchette
Purée de pommes HVE de Bougé Chambalud ⁽³⁸⁾

Pur Fruit sans sucre



Bon Appétit !



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 contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Mardi

Salade pommes de terre BIO ⁽³⁸⁾ & thon MSC
Saucisse au chou de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Courgettes HVE ⁽³⁸⁾ au fromage d'Ardèche ⁽³⁸⁾
Petit suisse aux fruits
Clémentine IGP de Corse
Alternatif : Salade de pommes de terre, Pavé végétal

Vendredi

Taboulé
Ragoût de poisson MSC
aux légumes
Fromage blanc de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Ragoût végétal



Menu des Couleurs

du 16 au 22 décembre 2024



Lundi

Menu Montagnard

Salade d'endives
Croziflette BIO
viande française
Yaourt à la châtaigne de chez Collet ⁽⁴²⁾
Madeleine
Alternatif : Croziflette végétale

Jeudi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Boulettes de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Pommes smiley
Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Pomme label HVE ⁽³⁸⁾
Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles

Mardi

Menu alternatif

Salade de lentilles de Thodure ⁽³⁸⁾
Beignets de camembert
Haricots verts en persillade
Bournette du Vercors ⁽³⁸⁾
Kiwi HVE de chez Savajols ⁽²⁶⁾



Vendredi

Menu Renne de Noël

Mousson de canard français
Sot l'y laisse français aux baies des bois
Gratin de potimarron BIO ⁽³⁸⁾ aux châtaignes
Clémentine IGP de Corse
Macarons & chocolat de Noël
Alternatif : Terrine de légumes, feuilleté au fromage

Que mange les rennes
du Père-Noël ?
Un indice, je suis herbivore.



Bon Appétit !



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 contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Les rennes mangent tous les légumes-feuilles ou ce qui pousse dans la terre, et beaucoup de ces aliments sont bons pour les humains et les petits enfants aussi ! Nous avons tous besoin de légumes pour devenir grands et être en bonne santé.