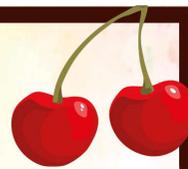




Menu des Couleurs

du 2 au 8 juin 2025



Lundi

Pâté en croûte **de chez Bollard** ⁽³⁹⁾
 Croque au fromage **de Rives** ⁽³⁸⁾
 Haricots verts
 Buchette
Purée de pommes HVE de Bougé-Chambalud ⁽³⁸⁾
Alternatif : Oeufs durs en mayonnaise

Mardi

Menu **Alternatif**
 Macédoine
 Tomate farcie végétale
 Riz
 Fromage blanc nature
 Madeleine

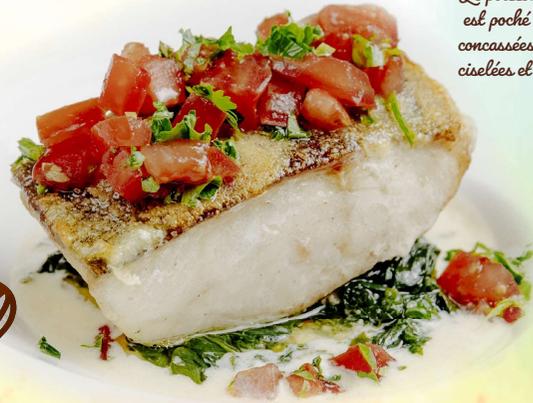
Jeudi

Nouveautés !
Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
 Saucisse à la toscane **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
 Gratin de **courgettes HVE** ⁽³⁸⁾ au fromage ⁽⁰⁷⁾
 Petit suisse
 Gâteau au chocolat **Gourmand** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes

Vendredi

Gaspacho de tomates
Filet de Poisson label MSC à la dugléré
 Ecrasé de **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾
 Verchicors de **la laiterie du Mont Aiguille** ⁽³⁸⁾
Cerises HVE de la Vallée du Rhône ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pavé maraicher

Le poisson à la dugléré est poché sur un lit de tomates concassées, d'oignons, d'échalotes ciselées et de persil haché.



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.



Menu des Couleurs

du 9 au 15 juin 2025



Lundi

Jeudi

Menu **Alternatif**
Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine ⁽³⁸⁾
 Pizza au fromage **de Rives** ⁽³⁸⁾
 Salade de riz
 Petit suisse aux fruits
 Cake à la framboise **de l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾

Mardi

Menu **Alternatif**
Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
 Paëlla de **poisson label MSC**
Carré du Trièves label Ishere ⁽³⁸⁾
 Crème dessert à la vanille
Alternatif : Paëlla aux légumes

Vendredi

Nouveautés !
Mortadelle de chez Carrel ⁽³⁸⁾
 Boulettes de porc à la tomate et au basilic ⁽³⁸⁾
 Gratin de **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾
 Fromage blanc
Fraises HVE de la Vallée du Rhône ⁽³⁸⁾
Alternatif : Terrine de légumes, Falafels BIO



Bon Appétit !

C'est la fête des pères ce week-end...



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.