

Menus thème 100 % Mercredis de mars 2024



6 mars

Taboulé
Rôti de porc de **chez Carrel** à la Provençale
Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil
Petit suisse
Mousse au chocolat
Alternatif : Pois chiches à la provençale

13 mars



Menu 100% JO La flamme dans le 1/4 Sud Est

Salade **Auvergnate**
Saucisse du Nord Isère
Truffade **du Chef**
Meringue à la myrtille de **la Biscuiterie Louvat**
Alternatif : Galettes de légumes



Menu **ALTERNATIF**

20 mars

Salade de coleslaw
Quenelles BIO à la sauce tomate & champignons
Flan de **courgettes BIO de chez Bernard Gabelle**
Carré de l'Est
Salade de fruits

27 mars



Menu 100 % JO La flamme dans le 1/4 Sud Ouest

Salade verte HVE de **Jarcieu**
Sauté de poulet français à la basquaise
Riz
Berbissou de **la laiterie du Mont Aiguille**
Gâteau basque
Alternatif : Rougail végétal



*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 **TRUFFADE** est un écrasé de
POMMES DE TERRE avec de l'**AIL**
et de la **TOME FRAÎCHE** d'Auvergne.



Menu
Alternatif
pour la
planète



Menus thème 100 % mercredis d'avril 2024



3 avril

Salade Marco-polo
Steak haché de chez Convivial
Salsifis à la crème
Yaourt
Orange
Alternatif : Salade de pâtes, Pavé végétal

Menu 100% JO La flamme dans le 1/4 Nord-Est

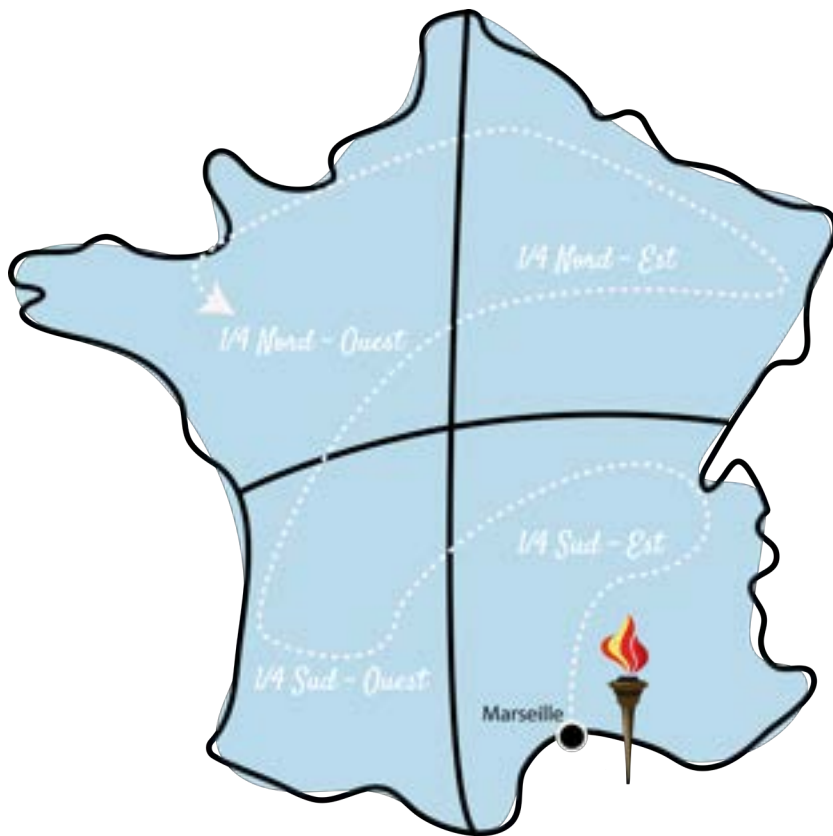
10 avril



Salade d'endives
Waterzoï de poisson label MSC
Pommes de terre HVE de l'Isère vapeur
Maroilles
Gaufre
Alternatif : Waterzoï végétal



Bonnes
VACANCES
de
Printemps



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 »)

Le Waterzoï est une SOUPE REPAS
du Nord de la France.

