

# Menus thème 100 % Mercredis de mai & juin 2024



15 mai

Crêpe au fromage  
Filet de poisson **MSC** vapeur et citron  
**Epinards BIO** en béchamel  
Mousse au chocolat  
*Alternatif : Oeufs durs*



22 mai

Radis  
Rôti de porc de **chez Carrel** aux oignons  
**Semoule BIO**  
Crème dessert à la vanille **de chez Collet**  
*Alternatif : Tomate farcie végétale*

29 mai

Macédoine de légumes  
Jambon braisé français  
**Courgettes BIO de Bougé-Chambalud**  
au fromage de chèvre **d'Ardèche**  
Cookie  
*Alternatif : Falafels*



## Menu @ **GASPI**

5 juin

Tomates cerises **HVE de la Coccinelle**  
Boulettes de bœuf **de notre région**  
**Semoule BIO**  
Yaourt nature  
*Alternatif : Courgette farcie végétale*



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.

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

Producteur  
de pommes,  
fraises, tomates,  
concombres...



**Serge Figuet, La Coccinelle**  
à Ville-sous-Anjou en Isère.



# Menus thème 100 % Mercredis de juin & juillet 2024



## Semaine des Fruits et légumes Frais

12 juin



### Menu 100 % **FRAÎCHEUR**

Saucisse du **Nord Isère**  
Haricots blancs à la tomate  
**Petit suisse nature BIO**  
**Pêche HVE de la Vallée du Rhône**  
*Alternatif : Brioche à la tomate et au basilic*

19 juin

### Menu 100% **SPORT** relais des océans



**Melon BIO**  
Calamars de l'océan  
Cœur de blé niçois à la tomate  
**Yaourt HVE de Theys**  
*Alternatif : Beignets de fromage*

26 juin

Salade de coleslaw  
Sauté de volaille française au curry  
**Courgettes BIO de Bernard Gabelle**  
Brownie  
*Alternatif : Tarte au fromage*

3 juillet

### Menu 100 % **SPORT** la flamme à Paris



Melon  
Saucisse **de chez Carrel**  
**Lentilles BIO** à la dijonnaise  
Oeuf à la neige  
& sa crème anglaise  
*Alternatif : Galettes de légumes*



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.

# 1-2-3 PARTEZ

## Passez de Belles Vacances d'été.

