

S45	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	/	Salade de pépinettes vinaigrette	/	Carottes bio rapées	Salade verte bio
Plat Principal	Tortelloni pomodoro mozzarella bio sauce provençale et fromage râpé	Steak de bœuf aux oignons	Filet de poulet sauce forestière	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne	Parmentier aux deux saumons
Légumes Féculents	(Plat complet)	Brocolis	Purée de céleri	Riz bio	(Plat complet)
Produit laitier	Carré du Trièves bio à la coupe	Yaourt fermier sucré	Fromage blanc aux fruits	/	/
Dessert	Flan vanille nappé caramel	/	Fruit	Purée de pommes	Brownie
Gouters	Yaourt à boire Brioche	Fruit Biscuit fourré chocolat		Laitage Pain Bâtonnet chocolat	Fromage Pain Jus d'oranges

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local / circuit court

Viande Française

Filière marine engagée

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

FAIRTRADE

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales



Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.