

## 25 février

Coleslaw  
Escalope viennoise viande française  
Ecrasé de **pommes de terre** de Gillonnay <sup>(38)</sup>  
Yaourt nature de Theys <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Pané de blé, tomate & mozzarella*

## 4 mars

Découvrons l'Aneth

Céleri en rémoulade  
**Colin label MSC** sauce à l'aneth  
**Riz BIO**  
Petit suisse nature  
*Alternatif : Rougail aux haricots*

## 11 mars

Salade verte  
Chipolatas de chez Carrel <sup>(38)</sup>  
**Petits pois BIO** & **carottes HVE** <sup>(38)</sup>  
Oeuf à la neige  
& crème anglaise  
*Alternatif : Tortilla*

L'aneth  
au goût d'anis  
facilite la **digestion**.  
Souvent confondue  
avec le **fenouil**.

## 18 mars

Menu Dauphinois

Coleslaw  
Steak haché de chez Carrel <sup>(38)</sup> au jus  
Gratin dauphinois traditionnel  
Meringue de chez Louvat <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Tomate farcie végétale*



## 25 mars

Menu procrastination & wrap

**Carottes râpées BIO** de Parnans <sup>(26)</sup>

Jambon blanc français & wrap

Maïs

Fromage de chez papilles d'Ardèche <sup>(07)</sup>

Beignet au chocolat

Alternatif : Guacamole

## 1<sup>er</sup> avril

Menu à l'envers

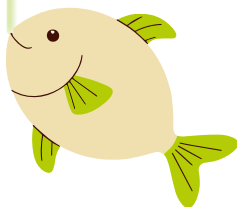
**Poisson MSC** d'Avril aux céréales

Jardinière de légumes

Tomme blanche de chez Gérentes <sup>(43)</sup>

**Tomate cerises HVE** de la Coccinelle <sup>(38)</sup>

Alternatif : Crêpe au fromage



Bonnes Vacances de Pâques...



Ces menus sont validés par notre service diététique 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.