



25 février

Coleslaw

Escalope viennoise **viande française**

Ecrasé de **pommes de terre** de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Yaourt nature **de Theys** ⁽³⁸⁾

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

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

11 mars

Salade verte

Chipolatas **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾

Petits pois BIO & carottes HVE ⁽³⁸⁾

Oeuf à la neige
& crème anglaise

Alternatif : Tortilla

18 mars

Menu Dauphinois

Coleslaw

Steak haché **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ au jus

Gratin dauphinois traditionnel

Meringue **de chez Louvat** ⁽³⁸⁾

Alternatif : Tomate farcie végétale



25 mars

Menu procrastination & wrap

Carottes râpées BIO de Parnans ⁽²⁶⁾

Jambon blanc français & wrap

Maïs

Fromage de chez papilles d'Ardèche ⁽⁰⁷⁾

Beignet au chocolat

Alternatif : Guacamole

1^{er} avril

Menu à l'envers

Poisson MSC d'Avril aux céréales

Jardinière de légumes

Tomme blanche de chez Gérentes ⁽⁴³⁾

Tomate cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

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, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusques.