



Menu des Couleurs

du 10 au 16 mars 2025



Lundi

Menu Alternatif

Salade Napoli
Omelette au fromage
Epinards en béchamel
Yaourt nature
Compote à la pomme & à la banane

Mardi

Carottes HVE de St Prim ⁽³⁸⁾ râpées
Sauté de poulet français à la basquaise
Riz
Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille ⁽³⁸⁾
Pomme HVE de chez Serge Figuet ⁽³⁸⁾

Jeudi

Taboulé BIO du Chef !
Filet de poisson label MSC meunière
Chou-fleur en béchamel
Camembert
Cake à la noisette de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Vendredi

Salade verte
Jambon braisé français à la moutarde
Coquillettes
Fromage blanc de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Miel de la ruche des Miellines ⁽³⁸⁾



Bon Appétit !

