

## Semaine des Fruils el Légumes Frais

du 16 au 22 juin 2025



**Lundi** Menu Orange

Carottes HVE (38) râpées Sauté de poulet français à l'abricot Pennes Mimolette Abricot Mardi Menu Violet

Salade Polonaise Calamars à la Romaine Ratatouille Yaourt à la myrtille **de chez Collet** <sup>(42)</sup> Meringue à la violette **de chez Louvat** <sup>(38)</sup>

**Teudi** Menu Vert Alternatif

Concombre

Pâtes farcies aux épinards & pointe d'ail BIO

**de Saint Jean** <sup>(26)</sup> sauce au basilic Fromage aux herbes **de Papilles d'Ardèche** <sup>(07)</sup> Cake aux épinards **de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup> Vendredi

Menu Rouge & Blanc

Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou (38) Cœur de blé à la Bolognaise Egréné de boeuf de chez Carrel (38) Fromage râpé

Cerises HVE de la Vallée du Rhône (38)

## Le saviez-vous :





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 contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.