

25 février

Coleslaw
Escalope viennoise viande française
Ecrasé de **pommes de terre** de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Yaourt nature de Theys ⁽³⁸⁾
Cookie aux pépites de chocolat
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
Kiwi de chez Savajols ⁽²⁶⁾
Alternatif : Rougail aux haricots

11 mars

Salade verte
Chipolatas de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Petits pois BIO & carottes HVE ⁽³⁸⁾
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 ⁽³⁸⁾ au jus
Gratin dauphinois traditionnel
Petit suisse
Meringue de chez Louvat ⁽³⁸⁾
Alternatif : Tomate farcie végétale

25 mars

Menu procrastination & wrap

Carottes râpées BIO de Parnans ⁽²⁶⁾

Jambon blanc français & wrap

Chips

Fromage de chez papilles d'Ardèche ⁽⁰⁷⁾

Beignet au chocolat

Alternatif : Guacamole

1^{er} avril

Menu à l'envers

Pamplemousse

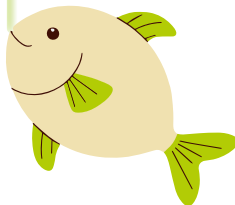
Poisson MSC d'Avril aux céréales

Jardinière de légumes

Tomme blanche de chez Gérentes ⁽⁴³⁾

Tomates cerises de Ville-sous-Anjou ⁽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, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.