|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **LUNDI** | **MARDI**  **RHONE-ALPES** | **MERCREDI** | **JEUDI**  **C’EST VEGETARIEN !** | **VENDREDI** |
| Entrée | Carottes râpées à l’orange  moutarde | Salade d’endives, noix, gruyère, pommes  Moutarde/ noix/ lactose | Salade de quinoa  moutarde | Œufs, fromage  Œuf/lactose | Salade composée  Moutarde vinaigrette |
| VPO | Emincé de volaille au lait de coco et curry | Rôti de veau | Rosbeef | Pizza marguerite  lactose | Poisson blanc  Poisson |
| AU | Riz Basmati  Beurre lactose | Gratin Dauphinois  lactose | Choux-fleurs poêlé  Peux contenir des trace de lactose beurre | Salade  Moutarde vinaigrette | Gratin de butternut    Œuf/ lactose |
| Fromage | Yaourt / coulis de fruits  lactose | Bleu  lactose |  | Fromage blanc  crème de marrons  lactose | Fromage  lactose |
| Dessert | Fruit de saison | Fruit de saison | Compote | Pamplemousse | Mousse au chocolat  Œuf  Fruit de saison |

***Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison***. Carottes, brocoli, salades, épinard, pomelos, …

Les menus sont conformes au GEMRCN et au PNNS, ils sont visés par une diététicienne.

 : Fait maison. ALLERGENES