|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **LUNDI** | **MARDI****RHONE-ALPES** | **MERCREDI** | **JEUDI****C’EST VEGETARIEN !** | **VENDREDI** |
| Entrée | Carottes râpées à l’orangemoutarde | Salade d’endives, noix, gruyère, pommesMoutarde/ noix/ lactose | Salade de quinoamoutarde | Œufs, fromageŒuf/lactose | Salade composéeMoutarde vinaigrette |
| VPO | Emincé de volaille au lait de coco et curry | Rôti de veau  | Rosbeef | Pizza margueritelactose | Poisson blanc Poisson  |
| AU | Riz BasmatiBeurre lactose | Gratin Dauphinoislactose | Choux-fleurs poêléPeux contenir des trace de lactose beurre | SaladeMoutarde vinaigrette | Gratin de butternutŒuf/ lactose |
| Fromage | Yaourt / coulis de fruitslactose | Bleulactose |  | Fromage blanccrème de marronslactose | Fromagelactose |
| 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