



S42	 Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	-	Salade de riz provençale vinaigrette	Gaspacho carotte orange curcuma du chef 	-	Cake chèvre betteraves du chef 
Plat Principal 	Tarte douceur automnale (Tarte à base de fourme d'Ambert, de cheddar et de patates douces)	Colin à la fondue de poireaux 	Lasagnes de bœuf 	Cordon bleu 	Sauté de porc* bio au paprika  SP : Sauté de poulet au paprika
Légumes Féculents 	Carottes au cumin 	Purée de potiron 	(Plat complet)	Carott'Cœur (carottes, potiron, pois chiches, butternut, emmental)	Semoule 
Produit laitier 	Tomme du Trièves bio (coupe) 	-	Suisse aux fruits	Petit Louis	-
Dessert 	Fruit 	Fruit 	-	Purée de fruits	Fruit 

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »



Légende

 **Produit issu de l'agriculture biologique**
 **Produit local / circuit court**
 **Viande Française**
 **Filière marine engagée**
*** Présence de porc**

 **Région Ultrapériphérique**
 **Indication géographique protégée**
 **Appellation d'origine contrôlée**
 **Recette du Chef**
SP : Sans porc

 **Issus du commerce équitable**
 **Certifications environnementales**

Choix de la semaine :

- **Entrée :** Carottes rapées
- **Légumes :** Epinards à la béchamel

Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

C'est parti pour la saison
AUTOMNE-HIVER !

Découvrez les bienfaits des légumes sur ta santé mentale et physique.

CULTIV' TA FORME

Carotte, Betterave, Potiron, Chou-fleur

Validés par les
Coachs Lebrun
médaillés olympiques de tennis de table