

LUNDI

Menu aux bienfaits des Épices

Tomates cerises label HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Rougail saucisse française

Riz

Yaourt nature de chez Collet ⁽⁴²⁾

Copeaux de chocolat

Alternatif : Rougail aux haricots

À déguster avec
le yaourt façon
Stracciatella



MARDI

Menu Estragon du petit Dragon

Salade de Crozets de Savoie ⁽⁷³⁾

Sauté de porc de chez Carrel ⁽³⁸⁾ à l'Estragon

Chou-fleur de St-Sorlin-en-Valloire ⁽²⁶⁾ en béchamel

Tomme de Yenne ⁽⁷³⁾

Raisin label HVE de chez Paul Arnaud ⁽³⁸⁾

Alternatif : Quenelles à la sauce tomate



**L'oseille
accompagne
à merveille le
poisson.**



JEUDI

Menu Basilic Alternatif qui apaise le corps et l'esprit

Salade Verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾

Cappelletti au fromage

sauce au Basilic

Verchicors label Ishere du Mont Aiguille ⁽³⁸⁾

Cake BIO de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾



VENDREDI

Menu Quand le plat Persil rencontre l'acidité de l'Oseille...

Taboulé du Chef

semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil

Filet de Colin label MSC à l'Oseille

Gratin de Potimarron BIO d'Agnin ⁽³⁸⁾

Petit suisse

Poire label HVE de Moras-en-Valloire ⁽²⁶⁾

Alternatif : Pavé végétal

oseille.co2