

**GUILLAUD**  
*Travailleur*

## Menus thème 100 % Mercredis de janvier 2024

### Menu **ALTERNATIF**

10 janvier

Salade de lentilles  
Omelette  
Brocolis BIO en béchamel  
Poire label HVE de la Valloire

### Menu 100% **GRÈC**

17 janvier

Houmous  
Moussaka  
viande française  
Orange BIO  
*Pain de Campagne de l'Étape Gourmande*  
Alternatif : Moussaka végétale

24 janvier

Salade de petits pois & lentilles  
Emincé de dinde française au jus  
Carottes BIO (26) cuisinées à l'ail et au persil  
Salade de fruits  
Alternatif : Omelette au fromage

### Menu découverte de **MAÏC**

31 janvier

Steak haché de notre région  
Polenta crémeuse  
Verchicors BIO de la laiterie Vercors lait  
Pomme BIO de chez Serge Figuet  
Alternatif : Tomate farcie végétale

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud, notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

*De la Péloponnèse, la Flamme Olympique rejoindra Athènes...*

**Menus  
100 %  
Grec pour  
les J.O.**



**GUILLAUD**  
*Travailleur*

## Menus thème 100 % mercredis de février 2024

7 février

Filet de poisson label MSC pané  
Ratatouille du Chef  
Camembert BIO  
Mousse au chocolat  
Alternatif : Tortilla

14 février

Menu 100% **SAINT VALENTIN**  
Filet de poisson MSC crémé au citron sur lit de purée de pois cassés  
Carré du Trièves BIO pour fondre de plaisir  
Salade de fruits colorée et vitaminée  
Alternatif : Nugget's de blé

**Menu  
100 %  
Amour**

La SAINT VALENTIN n'est pas réservée qu'aux amoureux mais aussi aux personnes qui s'aiment

Qu'est-ce qui a 13 coeurs ?

Index : tu l'en sers pour faire des réussites.

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud, notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

*Nous vous souhaitons de belles vacances d'hiver.*

