

## LUNDI

Menu aux bienfaits des Épices

**Tomates cerises label HVE de la Coccinelle** <sup>(38)</sup>

Rougail saucisse française

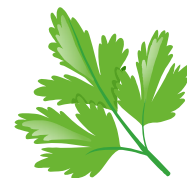
Riz

Yaourt nature **de chez Collet** <sup>(42)</sup>

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** <sup>(73)</sup>

Sauté de porc **de chez Carrel** <sup>(38)</sup> à l'**Estragon**

Chou-fleur **de St-Sorlin-en-Valloire** <sup>(26)</sup> en béchamel

Tomme de Yenne <sup>(73)</sup>

**Raisin label HVE de chez Paul Arnaud** <sup>(38)</sup>

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** <sup>(38)</sup>

Cappelletti au fromage

sauce au **Basilic**

**Verchicors label Ishere du Mont Aiguille** <sup>(38)</sup>

**Cake BIO de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

## 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** <sup>(38)</sup>

Petit suisse

**Poire label HVE de Moras-en-Valloire** <sup>(26)</sup>

Alternatif : Pavé végétal

oseille