



Le Resto Théod'Ain vous propose cette semaine

Menu

Semaine du 01 au 05 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Melon ou Pastèque	Gaspacho de tomate		Tartare de légumes d'été	Salade verte
Plat principal et ses accompagne- ments	Blanquette de bavarde de bœuf à l'ancienne (UE) 7/10/12 ou Cassolette de moule 1/2/7 Chou-fleur rôti ⁷ ou Pâtes ¹	Mousseline de volaille (UE) ^{3/7} ou Mousseline de poisson 5/7 Gnocchis au pesto ^{1/7} ou Brocolis au beurre ⁷	 Menu du Chef réacommodé façon comme à la maison	Burger végétarien « forézienne » ^{1/3/7} Beignets de courgette ^{1/3/7}	Assiette fraîcheur ^{7/10} et sa Tielle sétoise ^{1/2/3/5}
Fromage et produits laitiers		Fromage blanc de saint martin ⁷			Comté de saint martin
Dessert	Pastéis de nata ^{1/3/7}	Coupe de fraise		Dessert glacé local ⁷	Coupelle de fruits de saison



Agriculture Biologique



Label Rouge



AOC



IGP



AOP



Pêche durable



HVE



Fermier



RUP



Bleu blanc cœur



Agrilocal 01



Faït Maison

Pour les chiffres placés en exposant, se référer à la liste des allergènes

Les services de l'intendance peuvent être amenés, dans des circonstances particulières (livraison, maladie, etc.) à modifier le menu initialement prévu, tout en respectant au mieux l'équilibre alimentaire.

La Secrétaire Générale, Estelle ABATTU

La Principale, Stéphanie CORNATON