

	Du 2 mai au 6 mai 2022	Du 9 mai au 13 mai 2022	Du 16 mai au 20 mai 2022	Du 23 mai au 27 mai 2022
Lundi	Salade de batavia / Vinaigrette à l'échalote du chef* Saucisse de Montbéliard <b>IGP</b> <b>SV : Roulé végétal (blé, pois)</b> Petits pois <b>BIO</b> * Yaourt aromatisé aux fruits	Emincé de bœuf aux oignons* <b>38118 HYERES-SUR-AMBY</b> <b>SV : Filet de poisson sauce échalote*</b> Polenta* St Paulin <b>BIO</b> à la coupe Kiwi	Pizza au fromage Haricots verts <b>BIO</b> persillés à l'huile d'olive* Bûche de chèvre à la coupe Pomme	Filet de poisson sauce crustacée* Riz créole* Edam <b>BIO</b> Melon
Mardi	Curry de lentilles <b>BIO</b> aux patates douces* Boulgour <b>BIO</b> * <b>Tomme d'Auvergne</b> à la coupe Pomme	Salade de penne <b>BIO</b> * Jambon <b>SV : Omelette BIO</b> Purée de chou-fleur <b>BIO</b> * Yaourt brassé nature (collectif) + Sucre <b>38570 THEYS</b> <b>MARQUE ISHERE</b>	Salade iceberg / Vinaigrette du chef* Filet de poisson sauce curry coco* Purée de pommes de terre* Flan vanille nappé caramel	Salade de concombre / Tomate à la vinaigrette du chef* Emincé de bœuf à la dijonnaise* <b>38118 HYERES-SUR-AMBY</b> <b>SV : Pané de blé / Tomate / Mozzarella</b> Carottes <b>BIO</b> persillées à l'huile d'olive* Yaourt nature + Sucre
Mercredi	Filet de poisson pané / Citron Epinards <b>BIO</b> hachés* Carré de l'Est à la coupe Banane	Concombre sauce fromage blanc et ciboulette* Filet de poulet au jus* <b>SV : Pois chiches aux carottes, lait de coco et curcuma*</b> Blé <b>BIO</b> * Crème dessert au caramel	Sauté de porc aux olives* <b>SV : Quenelles sauce tomate*</b> Jardinière de légumes* Brie <b>BIO</b> à la coupe Banane	Salade de mâche / Mimolette à la vinaigrette du chef* Lasagnes de légumes du Sud au pesto et Grana Padano Compote de pommes / Fraises (collectif)
Jeudi	 <b>AMERIQUE DU SUD</b> Burrito* (tortilla de blé garnie de bœuf haché à la tomate) <b>SV : Burrito végétal* (saja)</b> Potatoes Tarte mangue ananas coco	Fish'n chips de poisson Ratatouille* Rondelé Fraises au sucre	Duo de carottes / Chou rouge à la vinaigrette du chef* Dhal de lentilles corail* Coquillettes <b>BIO</b> * Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>
Vendredi	Duo de carotte / Céleri à la vinaigrette du chef* Sauté de poulet au jus* <b>SV : Filet de poisson à l'aneth*</b> Brocolis <b>BIO</b> à la béchamel* Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Cœur de laitue à la vinaigrette du chef* Raviolis aux petits pois fondants et menthe douce* <b>26100 ROMANS SUR ISERE</b> Emmental râpé Cocktail de fruits (collectif)	Rôti de dinde aux champignons* <b>SV : Pépites de poisson meunière citronné</b> Gratin de courgettes <b>BIO</b> * Tomme blanche <b>Gâteau d'anniversaire aux pralines*</b>	

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

**SV : Sans Viande AOP** : Appellation d'Origine Protégée

	Du 30 mai au 3 juin 2022	Du 6 juin au 10 juin 2022	Du 13 juin au 17 juin 2022	Du 20 juin au 24 juin 2022
<b>Lundi</b>	Pilon de poulet au jus* <b>SV : Filet de poisson aux petits légumes*</b> Pommes de terre rissolées Camembert <b>BIO</b> à la coupe Pêche	<b>PENTECÔTE</b> 	Méli-mélo de carottes / Betteraves à la vinaigrette du chef* Pépites de poisson meunière citronné Purée de courgettes <b>BIO</b> * Yaourt brassé fraise (collectif) <b>38570 THEYS</b> <b>MARQUE ISHERE</b>	Salade iceberg / Vinaigrette du chef* Filet de poisson sauce crème* Jardinière de légumes* Yaourt à la vanille <b>BIO</b>
<b>Mardi</b>	Cordon bleu de volaille <b>SV : Steak fromager</b> Trio de carottes / Chou-fleur / Brocolis <b>BIO</b> persillés à l'huile d'olive* Emmental <b>Eclair au chocolat</b>	Tomate à la vinaigrette du chef* Filet de poisson à la provençale* Pommes de terre persillées Yaourt nature + Sucre	Salade de pommes de terre à la Mimolette* Omelette <b>BIO</b> Chou-fleur <b>BIO</b> à la béchamel* Nectarine	Salade de chou blanc <b>BIO</b> à la vinaigrette du chef* Sauce carbonara* Lardons Haute Valeur Environnemental <b>SV : Boulettes végétariennes</b> Tagliatelles*/ Emmental râpé Yaourt nature + Sucre
<b>Mercredi</b>	Carottes râpées à la vinaigrette du chef* Beignets de calamar à la romaine / Citron Petits pois <b>BIO</b> à la provençale* Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Emincé de bœuf au paprika* <b>38118 HYERES-SUR-AMBY</b> <b>SV : Aiguillettes de blé au curry</b> Brocolis <b>BIO</b> à la béchamel* Kiri Tarte aux pommes	Sauté de poulet basquaise* <b>SV : Filet de poisson à la moutarde*</b> Boulgour <b>BIO</b> * Tomme blanche Salade de fruits	Saucisse de volaille* <b>SV : Tortilla oignons pommes de terre</b> Haricots verts <b>BIO</b> persillés à l'huile* <b>Tomme d'Auvergne</b> à la coupe Banane
<b>Jeudi</b>	Salade de batavia / Vinaigrette à l'huile d'olive du chef* Couscous végétarien* (pois chiches) Semoule* Fromage blanc aux fruits	Chipolatas* <b>SV : Steak de soja sauce échalote</b> Lentilles <b>BIO</b> dijonnaise* Tomme Catalane <b>AOP</b> à la coupe Nectarine	Melon Tomate farcie <b>SV : Tomate farcie aux légumes</b> Riz créole* Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Emincé de bœuf au jus* <b>38118 HYERES-SUR-AMBY</b> <b>SV : Filet de poisson sauce citron*</b> Purée de pommes de terre* <b>Cantal AOP</b> à la coupe Pêche <b>BIO</b>
<b>Vendredi</b>	Rôti de porc au thym* <b>SV : Œuf dur</b> Epinards <b>BIO</b> à la béchamel* Mimolette Fraises au sucre	Cœur de laitue / Emmental à la vinaigrette du chef* Soufflé aux légumes <b>BIO</b> * <b>26100 ROMANS SUR ISERE</b> Ratatouille* Pêche au sirop (collectif)	<b>REPAS FROID</b> Jambon <b>SV : Roulé végétal</b> Salade de pâtes aux petits légumes* <b>Fourme d'Ambert AOP</b> à la coupe Abricots	Poêlée de blé aux fèves* Epinards <b>BIO</b> hachés* Mimolette <b>Gâteau d'anniversaire aux pommes*</b>

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

**SV : Sans Viande AOP** : Appellation d'Origine Protégée

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français.

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

## SEMAINE AUX COULEURS DU SOLEIL

	Du 27 juin au 1 <sup>er</sup> juillet 2022	Du 4 juillet au 8 juillet 2022
<b>Lundi</b>	 <p>Melon Raviolis aux légumes du soleil <b>BIO</b>* <b>26100 ROMANS SUR ISERE</b> Fromage blanc à la confiture de pêche* (collectif)</p>	<p>Pilon de poulet au jus* <b>SV : Pané de blé / Fromage / Epinards</b> Salade de riz au thon / Tomate Tomme Catalane <b>AOP</b> à la coupe Purée de pommes</p>
<b>Mardi</b>	<p>Filet de poisson chaud / Aioli* Carottes / Pommes de terre* Vache qui rit Abricots </p>	<p>Salade de batavia / Mimolette à la vinaigrette du chef* Thon à la tomate Spaghettis <b>BIO</b>* Crème dessert à la vanille</p>
<b>Mercredi</b>	 <p>Concombre sauce fromage blanc et menthe* Bolognaise de lentilles* Semoule* Petit suisse nature sucré</p>	<p>Emincé de bœuf aux champignons* <b>38118 HYERES-SUR-AMBY</b> <b>SV : Omelette BIO</b> Gratin de brocolis <b>BIO</b>* Coulommiers à la coupe Nectarine</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Sauté de porc au thym* <b>SV : Filet de poisson sauce ciboulette*</b> Poêlée de carottes, tomates cerises et épinards à l'huile d'olive* Edam <b>BIO</b> Cerises </p>	<p style="text-align: center;"><b>PIQUE-NIQUE</b></p> <p>Pizza au fromage Rosette / Cornichon <b>SV : Rillettes de thon au St Môret*</b> Chips Emmental <b>BIO</b> Banane</p>
<b>Vendredi</b>	 <p>Salade de mâche au maïs et vinaigrette du chef* Moussaka de bœuf (France) <b>SV : Chili sin carne*(haricots rouges, maïs)</b> Riz créole* Yaourt à la myrtille <b>BIO</b></p>	<p style="color: #00aaff; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">Bonnes Vacances D'été !!</p> 

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

**SV : Sans Viande AOP** : Appellation d'Origine Protégée

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français.

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés