

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE				Jus de pommes BIO 38150 BOUGE- CHAMBALUD	Salade de coquillettes*
PLAT PRINCIPAL				Bolognaise de lentilles*	Sauté de poulet au jus* Origine : France
PLAT SANS VIANDE					Aiguillettes de blé au curry
GARNITURE				Riz créole*	Courgettes BIO à la provençale*
FROMAGE				Yaourt nature + Sucre	Camembert
DESSERT				Raisin blanc	Melon
GOÛTERS				Pain BIO + Chocolat au lait Purée de pommes / Bananes	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Tarte au fromage 38140 RIVES	Tomate / Vinaigrette à l'huile d'olive du chef*	Taboulé*	Concombre sauce au fromage blanc du chef*	Cœur de laitue / Vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Pilon de poulet aux herbes de Provence* Origine : France	Sauce carbonara*	Sauté de bœuf R.A. aux champignons*	Filet de poisson à la provençale* certifié pêche responsable	Omelette nature BIO Origine : France
PLAT SANS VIANDE	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Bolognaise au thon*	Escalope soja / Blé panée		
GARNITURE	Petits pois*	Spaghettis BIO R.A.*	Gratin de brocolis BIO*	Boulgour BIO*	Epinards hachés*
FROMAGE	Verchicors BIO à la coupe (lait pasteurisé) 38930 CLELLES	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Kiri		Cantal AOP à la coupe
DESSERT	Prunes R.A.		Poire R.A.	Flan vanille nappé caramel	Gâteau aux pralines R.A.*
GOÛTERS	Pain BIO + Confiture de fraises (collectif) Purée de poires	Yaourt nature + Sucre Pain au lait		Pain BIO + Coulommiers Fruit	Pain BIO + Miel Fruit

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

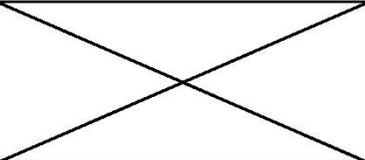
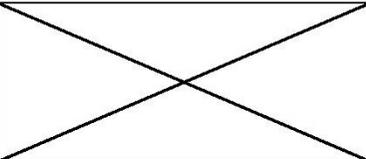
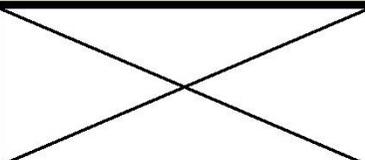
R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

nouveauté	REPAS VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 	Salade de pommes de terre au thon à la vinaigrette du chef*	Melon	Salade de blé BIO à la vinaigrette du chef*	Carottes râpées / Vinaigrette citron basilic du chef*
PLAT PRINCIPAL	Dhal de lentilles corail*	Filet de poulet pané	Filet de poisson sauce ciboulette* certifié pêche responsable	Sauté de porc à l'estragon* Origine : France	Rôti de veau au jus* Origine : France
PLAT SANS VIANDE		Steak fromager		Filet de poisson sauce citron* certifié pêche responsable	Steak de soja au jus
GARNITURE	Riz BIO au petit épeautre BIO*	Ratatouille*	Pennes BIO R.A.*	Haricots verts persillés à l'huile d'olive*	Purée de pois cassés*
FROMAGE	Emmental BIO	St Nectaire AOP à la coupe	 	Tomme blanche	Yaourt nature (collectif) 38570 THEYS + Sucre
DESSERT	Compote de pommes / Framboises (collectif)	Pomme BIO R.A.	Crème dessert au caramel	Banane	
GOÛTERS	Pain BIO + Pâtes de fruits Fruit	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre Petits-Beurre	 	Lait demi-écrémé Brioche	Pain BIO + Brin Fruit

MENU AUTOMNE 1

semaine du 20 septembre 2021
au 24 septembre 2021

	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pizza au fromage	Concombre BIO à la vinaigrette du chef*	Salade de riz à la vinaigrette du chef*	Salade de batavia / Vinaigrette à l'échalote du chef*	Tomate / Vinaigrette à l'huile d'olive du chef*
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf R.A. à la dijonnaise*	Raviolis aux quatre fromages à la sauce tomate 26100 ROMANS-SUR-ISERE	Saucisse de volaille*	Jambon Origine : France	Pépites de poisson meunière citronnées certifié pêche responsable
PLAT SANS VIANDE	Filet de poisson à la moutarde* certifié pêche responsable		Aiguillettes de blé au curry	Boulettes végétariennes à la sauce tomate	
GARNITURE	Purée de potiron BIO*		Carottes persillées à l'huile d'olive*	Pommes frites / Ketchup	Gratin de courgettes BIO*
FROMAGE	Carré de l'Est à la coupe	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	St Paulin BIO à la coupe		Vache qui rit
DESSERT	Poire R.A.		Prunes R.A.	Yaourt à la fraise BIO	 Gâteau aux pépites de chocolat*
GOÛTERS	Yaourt nature + Sucre Madeleines	Pain BIO + Cantal AOP Fruit		Quatre-quarts Purée de pêches	Pain BIO + Confiture de fraises (collectif) Fruit

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

GIERES
S.P.L.

MENU AUTOMNE 2

semaine du 27 septembre 2021
au 1 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	 	Méli-mélo de carottes / Betteraves à la vinaigrette du chef*	Salade de torsades BIO R.A.*	 	Salade iceberg / Vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson sauce basilic* certifié pêche responsable	Sauté de poulet aux olives* Origine : France	Paupiette de veau au jus*	Rôti de porc aux herbes* Origine : France	Pois chiches aux carottes / lait de coco et curcuma*
PLAT SANS VIANDE		Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Steak fromager	Filet de poisson à l'estragon* certifié pêche responsable	
GARNITURE	Riz basmati*	Choux-fleurs BIO à la béchamel*	Petits pois*	Polente R.A. à la tomate*	Semoule*
FROMAGE	Bûche du Pilat à la coupe	Edam BIO	Mimolette	Fromage frais nature sucré	
DESSERT	Pomme BIO R.A.	Tarte Normande	Cocktail de fruits (collectif)	Raisin noir	Yaourt aux fruits mixés BIO
GOÛTERS	Lait demi-écrémé Pain BIO + Chocolat au lait	Pain au lait Fruit	 	Pain BIO + Mimolette Purée de pommes / Fraises	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre Corn-flakes

nouveauté	REPAS VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine de légumes*	Cœur de laitue / Vinaigrette du chef*	Crêpe au fromage	Concombre BIO à la Vinaigrette du chef*	Salade de lentilles / Mais à la vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Quenelles à la sauce tomate*	Sauté de porc aux champignons* Origine : France	Rôti de veau aux oignons* Origine : France	Tomate farcie	Filet de poisson pané / Citron certifié pêche responsable
PLAT SANS VIANDE		Escalope soja / Blé panée	Filet de poisson au curry* certifié pêche responsable	Boulettes végétariennes à la sauce tomate	
GARNITURE	Haricots beurre persillés à l'huile d'olive*	Purée de pommes de terre*	Epinards hachés BIO*	Coquillettes*	Gratin de brocolis BIO*
FROMAGE	Gouda BIO	X	Cantal AOP à la coupe	Yaourt nature (collectif) 38570 THEYS + Sucre	Camembert
DESSERT	Prunes R.A.	Yaourt à la myrtille BIO	Clafoutis aux fruits*	X	Poire R.A.
GOÛTERS	Pain BIO + Miel Purée de pommes / Bananes	Pain BIO + Coulommiers Fruit	X	Barre marbré cacao Fruit	Fromage frais nature sucré Brioche

MENU AUTOMNE 4

LA SEMAINE DU GOÛT

semaine du 11 octobre 2021

au 15 octobre 2021

	SAVEURS D'ASIE	SO BRITISH	LA TURQUIE	LES ANTILLES	VIVA ESPAÑA
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Nem aux légumes	Salade de batavia / Vinaigrette à l'échalote du chef*		Accras de morue	Gaspacho de tomates
PLAT PRINCIPAL	Curry de boeuf R.A. au lait de coco*	Fish and chips	Pain Kebab et Emincé de volaille kebab Origine : France	Rougail à la saucisse R.A.*	Tortillas Pommes de terre / Oignons
PLAT SANS VIANDE	Curry de poisson au lait de coco* certifié pêche responsable		Pain Kebab et Falafels à la sauce tomate	Rougail végétarien*	
GARNITURE	Poêlée de nouilles à l'asiatique	Petits pois à la menthe*	Frites / Mayonnaise	Riz BIO créole*	Légumes méridionale à l'huile d'olive*
FROMAGE		Cheddar à la coupe	Fromage blanc au miel (collectif)		Tomme Catalane AOP à la coupe
DESSERT	Compote de pommes / Ananas (collectif)	Crumble aux fruits rouges	Dattes	Yaourt à la noix de coco	Fruit
GOÛTERS	Pain BIO + Edam Fruit	Lait demi-écrémé Pain BIO + Pâtes de fruits		Quatre-quarts Fruit	Yaourt nature + Sucre Pain BIO + Chocolat au lait

nouveauté	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de chou blanc BIO / Maïs BIO à la vinaigrette du chef*	Salade de pois chiches / Tomate à la vinaigrette du chef*	Betteraves vinaigrette au vinaigre de framboise du chef*	Taboulé*	Salade iceberg / Vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Raviolis de bœuf au poivre de Timut* Origine du bœuf : France' 26100 ROMANS-SUR-ISERE	Poêlée de céréales BIO*	Sauté de poulet à la crème* Origine : France	Steak haché au jus Origine : France	Filet de poisson sauce crustacée* certifié pêche responsable
PLAT SANS VIANDE	Cappellettis au fromage à la sauce tomate*		Filet de poisson à la crème* certifié pêche responsable	Aiguillettes de blé au curry	
GARNITURE	-	Jeunes carottes persillées à l'huile d'olive*	Riz créole*	Gratin de potiron*	Haricots verts persillés à l'huile d'olive*
FROMAGE	Yaourt nature + Sucre	St Nectaire AOP à la coupe	X	Tomme d'Auvergne à la coupe	Emmental BIO
DESSERT	X	Prunes		Yaourt à la vanille BIO	Pomme BIO R.A.
GOÛTERS		Pain BIO + Tomme blanche Fruit	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre Pain BIO + Miel	X	Pain au lait Purée de pommes / Bananes

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.