

MENU AUTOMNE 8

semaine du 8 novembre 2021

au 12 novembre 2021

nouveauté	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE		Salade de riz BIO à la vinaigrette du chef*	Salade de mâche / Vinaigrette du chef*	<p>FERIE</p> <p>Armistice 1918</p>	Duo de carottes / Céleris râpés à la vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson à la moutarde* certifié pêche responsable	Sauté de bœuf R.A. aux oignons*	Œuf dur à la béchamel		Chili sin carne*
PLAT SANS VIANDE		Steak fromager			
GARNITURE	Semoule*	Purée de butternut*	Brocolis persillés à l'huile d'olive*		Boulgour BIO*
FROMAGE	Camembert à la coupe	St Morêt	Brie BIO à la coupe		Yaourt brassé nature (collectif) 38570 THEYS + Sucre
DESSERT	Pomme BIO R.A.	Clémentine	Tarte aux pommes "pur beurre"		
GOÛTERS	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre Pain + Chocolat au lait	Pain au lait Compote de pommes / Bananes (collectif)			Pain + Pâtes de fruits Poire

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

GIERES
S.P.L.

nouveauté	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	REPAS ORANGE !	VENDREDI
ENTREE	Duo de choux à la vinaigrette du chef*	Crêpe au fromage	 	Crème de potiron BIO*		Cœur de laitue / Vinaigrette à l'huile d'olive du chef*
PLAT PRINCIPAL	Bolognaise de bœuf* Origine : France	Filet de poisson pané / Citron certifié pêche responsable	Rôti de veau au romarin* Origine : France	Hachis végétarien aux petits légumes		Sauté de porc au curry* Origine : France
PLAT SANS VIANDE	Bolognaise de lentilles*		Escalope de soja / Blé panée			Filet de poisson sauce citron* certifié pêche responsable
GARNITURE	Spaghettis BIO R.A.*	Petits pois*	Pommes rösti			Gratin de carottes / Panais*
FROMAGE	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	St Nectaire AOP à la coupe	Gouda BIO	Chabrol à la coupe	Carré du Trièves BIO à la coupe (lait pasteurisé) 38930 CLELLES	
DESSERT	 	Orange	Compote de pommes (collectif)	Tarte grillée à l'abricot	Banane BIO	
GOÛTERS	Brioche Pomme	Lait demi-écrémé Pain + Chocolat au lait	 	Pain + Miel Clémentine	Yaourt nature + Sucre Petits-Beurre	

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

MENU AUTOMNE 10

semaine du 22 novembre 2021
au 26 novembre 2021

	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Salade de tortis couleurs*	Salade de batavia / Vinaigrette à l'échalote du chef*	Salade de radis au maïs*	 	Carottes râpées / Vinaigrette au citron du chef*
PLAT PRINCIPAL	Pilon de poulet rôti* Origine : France	Pommes de terre au fromage pour tartiflette*	Sauté de bœuf R.A. à la provençale*	Moules à la crème*	Jambon Origine : France
PLAT SANS VIANDE	Pané de blé / Tomate / Mozzarella		Filet de poisson à la provençale* certifié pêche responsable		Aiguillettes de blé au curry
GARNITURE	Haricots verts persillés à l'huile d'olive*	Epinards hachés BIO*	Crozets R.A.*	Riz créole*	Gratin de choux-fleurs BIO*
FROMAGE	Emmental	 	 	Tomme blanche BIO à la coupe (lait pasteurisé) 38930 CLELLES	Cantal AOP à la coupe
DESSERT	Kiwi BIO	Cocktail de fruits (collectif)	Yaourt à la vanille BIO	Poire	 Gâteau au citron*
GOÛTERS	Madeleines Compote de pommes / Ananas (collectif)	Pain + Chocolat au lait Fruit	 	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre Pain + Pâtes de fruits	Barre marbré cacao Fruit

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	 	Coleslaw*	Salade de risonis R.A. au basilic*	Betteraves à la vinaigrette au vinaigre de framboise du chef*	Salade iceberg / Vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Sauté de poulet sauce crème* Origine : France	Saucisse R.A.* 38170 SEYSSINET-PARISSET	Pépites de poisson meunière citronnée certifié pêche responsable	Omelette nature BIO Origine : France	Rôti de veau aux champignons* Origine : France
PLAT SANS VIANDE	Boulettes végétariennes sauce tomate	Filet de poisson sauce ciboulette* certifié pêche responsable			Steak fromager
GARNITURE	Polente R.A.*	Purée de pommes de terre*	Gratin de salsifis*	Poêlée de brocolis / Panais / Butternut BIO à l'huile d'olive*	Gnocchis R.A. à la tomate* 26100 ROMANS-SUR-ISERE
FROMAGE	Verchicors BIO à la coupe (lait pasteurisé) 38930 CLELLES	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Tomme blanche	Bûche du Pilat à la coupe	
DESSERT	Clémentine	 	Pomme BIO R.A. cuite au sucre*	Banane	Crème dessert au chocolat
GOÛTERS	Yaourt nature + Sucre Pain + Confiture de fraises	Pain au lait Compote de poires (collectif)	 	Lait demi-écrémé Corn-flakes	Pain + Emmental Fruit

nouveauté	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Salade de chou blanc BIO / Emmental à la vinaigrette du chef*		Céleri rémoulade*	Taboulé*	Salade de mâche / Sauce vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson à la provençale* certifié pêche responsable	Sauté de porc au jus* Origine : France	Steak haché sauce échalote Origine : France	Aiguillettes de poulet panées	Lasagnes de légumes du Sud au pesto et Grana Padano
PLAT SANS VIANDE		Boulettes végétariennes sauce tomate	Steak de soja sauce échalote	Fish'n chips	
GARNITURE	Pommes de terre persillées*	Coquillettes BIO R.A.*	Gratin de potiron BIO*	Petits pois*	
FROMAGE	Yaourt nature + Sucre	Tomme d'Auvergne à la coupe	Vache qui rit	St Paulin BIO à la coupe	Edam BIO
DESSERT		Orange	Gâteau de semoule sur lit de caramel	Pomme R.A.	 Gâteau poires chocolat*
GOÛTERS	Pain + Pâtes de fruits Fruit	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre Galettes bretonnes		Pain + Chocolat au lait Compote de pommes (collectif)	Brioche 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	Duo de carottes et céleris à la vinaigrette du chef*	Tarte au fromage R.A. 38140 RIVES	 <p>LE REPAS DES PETITS LUTINS DU PÈRE NOËL</p> 	Salade de batavia / Vinaigrette à l'huile de noix du chef*	 <p>LE REPAS DES PETITS LUTINS DU PÈRE NOËL</p> 
PLAT PRINCIPAL	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Filet de poisson sauce crustacée* certifié pêche responsable		Cappellettis de bœuf sauce tomate* Origine du bœuf : France	
PLAT SANS VIANDE				Cappellettis aux fromages sauce tomate*	
GARNITURE	Epinars hachés BIO*	Haricots verts persillés à l'huile d'olive*		-	
FROMAGE	Brie à la coupe	Rondelé		X	
DESSERT	Compote pommes / Framboises (collectif)	Kiwi BIO de l'Isère		Yaourt brassé aux fruits (collectif) 38570 THEYS	
GOÛTERS	Quatre-quarts Fruit	Lait demi-écrémé Pain + Miel		X	

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.
R.A. : Rhône-Alpes
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.