

MENU PRINTEMPS 6

semaine du 26 avril 2021
au 30 avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	AMERICAN MEAL
Nouveauté !					
ENTREE	Carottes râpées / Vinaigrette du chef*		Salade de coquillettes*	Concombre à la vinaigrette à la ciboulette du chef*	Salad with chef's sauce*
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson à la provençale*	Chipolatas	Rôti de veau R.A. au romarin*	Pois chiches aux carottes / Lait de coco et curcuma*	Cheeseburger Boeuf origine : France
PLAT SANS VIANDE		Aiguillettes de blé au curry	Omelette nature BIO Origine : France		Fish burger
GARNITURE	Petits pois*	Polente R.A.*	Epinards hâchés BIO*	Boulgour BIO*	Fries / Ketchup
FROMAGE	Carré du Trièves BIO à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	Coulommiers à la coupe	Tomme blanche	Yaourt nature + Sucre Ferme Belle Etoile 38570 THEYS	
DESSERT	Tarte Normande	Pomme BIO R.A.	Orange		
GOÛTERS	Pain BIO + Chocolat au lait Kiwi	Brioche Fromage blanc nature (collectif) + Sucre		Compote de pommes / Bananes (collectif) Cookies	Pain BIO + Brin Poire

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

GIERES
S.P.L.

MENU PRINTEMPS 7

semaine du 3 mai 2021
au 7 mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
Nouveauté !					
ENTREE	Salade de riz à la vinaigrette du chef*	Méli-mélo carottes et Betteraves / Vinaigrette du chef*	Salade batavia / Vinaigrette du chef*	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade*
PLAT PRINCIPAL	Filet de poulet aux champignons* Origine : France	Filet de poisson sauce échalote* certifié pêche durable	Sauté de bœuf R.A. aux olives*	Jambon froid Origine : France	Bolognaise de lentilles*
	Pané de bié / Tomate / Mozzarella		Quenelles sauce tomate*	Filet de poisson sauce ciboulette* certifié pêche durable	
GARNITURE	Haricots verts persillés à l'huile d'olive*	Purée de pommes de terre*	Jardinière de légumes*	Gratin de choux-fleurs BIO*	Torsades BIO R.A. *
FROMAGE	Emmental BIO		Verchicors BIO à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	Camembert à la coupe	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre
DESSERT	Banane		Gâteau aux pépites de chocolat du chef*	Fraises	
GOÛTERS	Yaourt nature + Sucre Biscuits nappés au chocolat	Pain BIO + Gouda Fruit		Quatre-quarts Compote de pommes (collectif)	Fruit Pain BIO + Pâtes de fruits

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

GIERES
S.P.L.

	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de pommes de terre / Olives / Maïs à la vinaigrette du chef*	Coleslaw*	 PONT DE L'ASCENSION	
PLAT PRINCIPAL	Boulettes de bœuf sauce tomate* Origine : France	Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable	Flan de courgettes*		
PLAT SANS VIANDE	Boulettes végétariennes sauce tomate				
GARNITURE	Semoule*	Epinards hachés BIO*	Riz créole*		
FROMAGE	Tomme blanche du Trièves BIO à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	St Nectaire AOP à la coupe			
DESSERT	Compote pommes / Framboises (collectif)	Kiwi BIO	Crème dessert au chocolat BIO		
GOÛTERS	Pain au lait Fruit	Pain BIO + Confiture de fraises (collectif) Fromage blanc nature (collectif) + Sucre			

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

GIERES
S.P.L.

MENU PRINTEMPS 9

semaine du 17 mai 2021

au 21 mai 2021

Nouveauté !	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles à la vinaigrette échalote du chef*	Salade de concombre / Tomate à la vinaigrette du chef*	Radis / Sauce au fromage blanc du chef*		Salade de mâche / Vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au jus* Origine : France	Gratin de gnocchis St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE	Rôti de veau R.A. à la moutarde*	Filet de poisson basquaise* certifié pêche durable	Steak haché sauce échalote Origine : France
PLAT SANS VIANDE	Steak fromager		Chili végétarien*		Steak de soja sauce échalote
GARNITURE	Purée de butternut*	et Brocolis fleurettes BIO*	Boulgour BIO*	Coquillettes BIO R.A.*	Carottes persillées à l'huile d'olive*
FROMAGE	Cantal AOP à la coupe	Bûche du Pilat à la coupe	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Kiri	Mimolette
DESSERT	Pomme BIO R.A.	Banane		Pêche au sirop (collectif)	 Gâteau aux pommes du chef*
GOÛTERS	Pain BIO + Chocolat au lait Lait demi-écrémé	Pain BIO + Miel Compote de poires (collectif)		Yaourt nature + Sucre Madeleines	Brioche Fruit

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

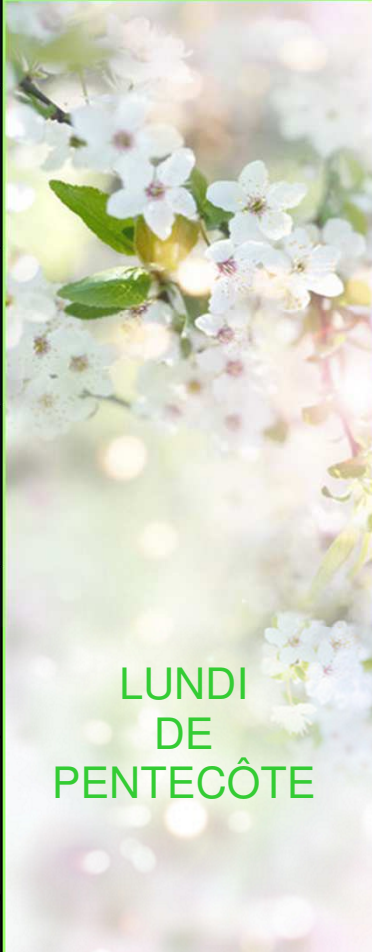
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

GIERES
S.P.L.

MENU PRINTEMPS 10

semaine du 24 mai 2021

au 28 mai 2021

Nouveauté !	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	 LUNDI DE PENTECÔTE	Tarte au fromage Pierre Clot 38140 RIVES	Taboulé*	Cœur de laitue / Vinaigrette du chef*	
PLAT PRINCIPAL		Sauté de bœuf R.A. aux oignons*	Frites de poulet	Dhal de lentilles corail*	Filet de poisson à la crème* certifié pêche durable
PLAT SANS VIANDE		Filet de poisson sauce citron* certifié pêche durable	Escalope de blé / Soja panée		
GARNITURE		Haricots verts persillés à l'huile d'olive*	Purée de céleri*	Blé BIO pilaf*	Riz à la courgette*
FROMAGE		Yaourt nature + Sucre	Tomme blanche		Verchicors BIO à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES
DESSERT		Kiwi	Compote de pommes BIO (collectif)	Yaourt à la framboise BIO (collectif) La Ferme de Blagneux 38160 CHEVRIERES	Fraises
GOÛTERS		Quatre-quarts Lait demi-écrémé		Pain BIO + Coulommiers Fruit	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre Petits beurre au chocolat

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

GIERES
S.P.L.

MENU PRINTEMPS 11

semaine du 31 mai 2021
au 4 juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Tomate / Vinaigrette à l'huile d'olive du chef*	Salade batavia / Vinaigrette du chef*	Friand au fromage	Salade de riz à la vinaigrette du chef*	Salade de mâche / Vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Pilon de poulet aux herbes de Provence* Origine : France	Jambon froid Origine : France	Filet de poisson sauce crustacée* certifié pêche durable	Sauté de bœuf R.A. au paprika*	Raviolis aux quatre fromages à la sauce tomate* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE
PLAT SANS VIANDE	Aiguillettes de blé au curry	Pané de blé / Tomate / Mozzarella		Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable	
GARNITURE	Macaronis*	Gratin de brocolis BIO*	Petits pois / Carottes*	Epinards hâchés BIO*	
FROMAGE		St Morêt	Edam BIO	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	
DESSERT		Tarte au flan	Pêche	Fruit R.A.	Cocktail de fruits (collectif)
GOÛTERS	Pain BIO + Bûche de chèvre à la coupe Compote de pommes / Bananes (collectif)	Pain BIO + Pâtes de fruits Fruit		Pain au lait Fruit	Yaourt nature + Sucre Galettes bretonnes

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

GIERES
S.P.L.

MENU PRINTEMPS 12

semaine du 7 juin 2021

au 11 juin 2021

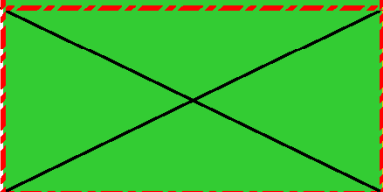
	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Nouveauté !					
ENTREE	Salade de papillons au basilic*	Melon			Salade iceberg / Vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson pané / Citron	Hachis parmentier végétarien du chef au parmesan AOP*	Sauté de porc au curry* Origine : France	Paupiette de veau aux olives*	Filet de poulet au jus* Origine : France
	certifié pêche durable		Steak de soja aux oignons	Filet de poisson à l'estragon* certifié pêche durable	Quenelle sauce tomate*
GARNITURE	Gratin de courgettes*		Polente R.A.*	Flageolets*	Haricots beurre persillés à l'huile d'olive*
FROMAGE	St Nectaire AOP à la coupe		Brie BIO à la coupe	Yaourt nature + Sucre	Gouda BIO
DESSERT	Nectarine	Mousse au chocolat	Abricot au sirop (collectif)	Fruit BIO	Clafoutis aux fruits du chef*
GOÛTERS	Brioche Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Pain BIO + Tomme blanche Compote pommes / Framboises (collectif)		Pain BIO + Confiture de fraises (collectif) Lait demi-écrémé	Fruit Biscuits fourrés au chocolat

* : 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	 PASTO ITALIANO 	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Taboulé*	Salade de pommes de terre à la vinaigrette du chef*	Salade de mâche / Vinaigrette du chef*	Pomodoro BIO / Mozzarella con la salsa all olio d'oliva dello chef*	Duo de carottes et Céleri à la vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Rôti de dinde froid / Mayonnaise Origine : France	Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable	Sauté de bœuf R.A. au jus*	Polpette di manzo alla napolitana* Origine : Francia	Chili sin carne*
PLAT SANS VIANDE	Pané de blé / Tomate / Mozzarella		Filet de poisson sauce échalote* certifié pêche durable	Polpette vegetariano alla napolitana	
GARNITURE	Ratatouille*	Courgettes au curry*	Jeunes carottes persillées à l'huile d'olive*	Penne al basilico*	Riz BIO créole*
FROMAGE	Emmental BIO	Tomme blanche du Trièves BIO à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	Vache qui rit		
DESSERT	Banane	Fruit R.A.	Tarte grillée aux pommes		
GOÛTERS	Pain BIO + Chocolat au lait Compote de poires (collectif)	Yaourt nature + Sucre Corn flakes		Pain BIO + Edam Fruit	Quatre-quarts Fruit

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

MENU ÉTÉ 1

semaine du 21 juin 2021

au 21 juin 2021

	LUNDI	MARDI	REPAS FROID	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Cœur de laitue / Vinaigrette du chef*	Concombre R.A. sauce au fromage blanc et ciboulette*		Salade de lentilles / Maïs à la vinaigrette du chef*	Melon BIO
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf R.A. aux champignons*	Knacks de volaille	Rôti de porc froid* / Cornichon Origine : France	Œuf dur à la béchamel Origine : France	Filet de poisson chaud / Aïoli* certifié pêche durable
PLAT SANS VIANDE	Pois chiches aux légumes de couscous*	Escalope de blé / Soja panée	Pizza au fromage		
GARNITURE	Semoule*	Blé BIO à la tomate*	Salade de tortis couleurs*	Epinards hachés* / Croûtons	Carottes / Pommes de terre persillées*
FROMAGE		Yaourt nature + Sucre Ferme Belle Etoile 38570 THEYS	Verchicors BIO à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	St Paulin BIO à la coupe	Mimolette
DESSERT	Yaourt au citron BIO (collectif) La Ferme de Blagneux 38160 CHEVRIERES		Fruit R.A.	Abricots	 Gâteau au yaourt du chef*
GOÛTERS	Pain BIO + Coulommiers Fruit	Pain au lait Fruit		Pain BIO + Miel Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Compote de pommes (collectif) Petits-beurre

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

GIERES
S.P.L.

MENU ÉTÉ 2

semaine du 28 juin 2021
au 2 juillet 2021

	REPAS VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS FROID
ENTREE	Pastèque	Betteraves vinaigrette au vinaigre de framboise du chef*	Cake tomate / Brebis du chef*	Carottes râpées / Vinaigrette citron basilic du chef*	Tomate BIO R.A. au maïs / Vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Quenelles BIO R.A. à la sauce tomate St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE	Filet de poisson sauce ciboulette certifié pêche durable	Rôti de veau R.A. aux herbes*	Pâté de volaille	Pilon de poulet froid* Origine : France
PLAT SANS VIANDE			Steak fromager	Thon à la tomate	Œuf dur / Mayonnaise Origine : France
GARNITURE	Duo de haricots persillés à l'huile d'olive*	Poêlée de légumes méditerranéenne*	Jardinière de légumes*	Spaghettis BIO R.A.*	Salade de riz au thon
FROMAGE	Camembert BIO à la coupe	Edam	Crème de fromage fondu	X	
DESSERT	Eclair au chocolat R.A.	Cerises	Fruit BIO		
GOÛTERS	Yaourt nature + Sucre Cookies	Pain BIO + Pâtes de fruits Compote de pommes / Bananes (collectif)		Crème dessert à la vanille	Brioche 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 ÉTÉ 3

semaine du 5 juillet 2021

au 9 juillet 2021

	LUNDI	PIQUE-NIQUE	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon		TOUTE L'EQUIPE DE VERCORS RESTAURATION VOUS SOUHAITE DE BONNES VACANCES D'ÉTÉ ! 		
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson à la provençale* certifié pêche durable	Jambon Origine : France / Tomate R.A.			
PLAT SANS VIANDE		Thon / Tomate / Mayonnaise			
GARNITURE	Petits pois BIO*	Chips			
FROMAGE	Cantal AOP à la coupe	Emmental à la coupe			
DESSERT	Purée de pommes	Banane			
GOÛTERS	Quatre-quarts Lait demi-écrémé	Pain BIO + Chocolat au lait Yaourt nature + Sucre			

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

GIERES
S.P.L.