

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Duo de carottes / Céleri râpés à la vinaigrette du chef	X	Pizza au fromage R.A. Clot Pizza 38140 RIVES	Salade de riz à la vinaigrette du chef*	Salade iceberg à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Raviolis de bœuf (France) et poivre de Timut à la sauce tomate* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE	Filet de poisson sauce basilic* certifié pêche durable	Sauté de poulet au jus* Origine : France	Omelette aux herbes Origine : France	Rôti de veau aux olives* Origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	Tortellinis ricotta / Epinards sauce tomate*	-	Steak de soja sauce échalote	-	Pois chiches aux légumes de couscous*
GARNITURE	-	Purée de pommes de terre*	Petit pois*	Epinards hachés BIO*	Quinoa*
FROMAGE	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Verchicors BIO R.A. à la coupe (au lait pasteurisé)	Chanteneige fouetté	Gouda	X
DESSERT	X	Compote de pommes BIO (collectif)	Poire BIO	Banane	Yaourt brassé framboise / Abricot BIO

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU VEGETARIEN
ENTREE	X	Salade de pommes de terre / Maïs / Olives à la vinaigrette du chef	<b>FERIE</b>  Armistice 1918	Kiwi à la cuillère	Salade doucette à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson à la moutarde* certifié pêche durable	Sauté de bœuf aux oignons* Origine : R.A.		Rôti de dinde au jus Origine : France	Chili végétarien*
PLAT SANS VIANDE	-	Pané de blé / Tomate / Mozzarella		Aiguillettes de blé au curry	-
GARNITURE	Semoule*	Haricots verts persillés*		Choux-fleurs à la provençale*	Boulgour BIO*
FROMAGE	Camembert à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe		Emmental BIO	Yaourt nature R.A. Ferme de Belle Etoile 38570 THEYS + Sucre
DESSERT	Pomme BIO R.A.	Clémentine BIO		Riz au lait R.A. Lait du Forez 42600 MONTBRISON (collectif)	X

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

	MENU VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves / Vinaigrette au vinaigre de framboise du chef*	Duo de choux à la vinaigrette du chef*	X	Salade de lentilles à la vinaigrette du chef*	Cœur de laitue à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Gratin de brocolis aux Ravioles du Dauphiné* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE	Boulettes de bœuf à la sauce tomate* Origine : France	Rôti de veau aux champignons* Origine : R.A.	Filet de poisson pané / Citron certifié pêche durable	Sauté de porc au curry* Origine : France
PLAT SANS VIANDE		Boulettes végétariennes à la sauce tomate	Filet de poisson sauce ciboulette* certifié pêche durable	-	Steak fromager
GARNITURE		Spaghettis BIO R.A.*	Poêlée de céréales BIO*	Petits pois*	Purée de carottes*
FROMAGE	St Morêt	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Mimolette	St Marcellin BIO R.A. à la coupe (au lait pasteurisé)	Edam BIO
DESSERT	Ananas au sirop (collectif)	X	Orange	Poire R.A.	Gâteau aux pralines du chef*

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

	LUNDI	MENU VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	X	Salade batavia à la vinaigrette du chef	Salade de radis / Maïs*	Carottes râpées à la vinaigrette du chef	Salade de tortis couleurs*
PLAT PRINCIPAL	Gratin de moules*	Pommes de terre au fromage pour tartiflette*	Sauté de bœuf à la provençale* Origine : R.A.	Jambon Origine : France	Pilons de poulet rôti* Origine : France
PLAT SANS VIANDE	-	-	Escalope de soja / Blé panée	Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable	Omelette nature BIO Origine : France
GARNITURE	Riz créole*	Epinards hachés BIO*	Crozets R.A.*	Gratin de potiron BIO*	Haricots beurre persillés*
FROMAGE	Tomme blanche du Trièves BIO R.A. à la coupe (au lait pasteurisé)	X	Yaourt nature accompagné de confiture de fraises	St Paulin	Vache qui rit
DESSERT	Pomme R.A. cuite à la cannelle*	Compote pommes / Bananes (collectif)	X	Gâteau poires / Chocolat du chef*	Clémentine BIO

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

	LUNDI	MARDI	MENU VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Coleslaw*	Salade iceberg à la vinaigrette du chef	Tarte au fromage R.A. Clot Pizza 38140 RIVES	Salade d'endive / Vinaigrette à l'huile de noix du chef
PLAT PRINCIPAL	Saucisse R.A.* Au Regal Dauphinois 38170 SEYSSINET-PARISSET	Filet de poulet aux oignons* Origine : France	Quenelles BIO R.A. à la tomate* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE	Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable	Sauté de bœuf au jus* Origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	Steak de soja sauce échalote	Filet de poisson à l'aneth* certifié pêche durable	-	-	Boulettes végétariennes
GARNITURE	Purée de pois cassés*	Polente R.A.*	Choux-fleurs persillés*	Haricots verts persillés*	Purée de pommes de terre*
FROMAGE	Gouda BIO	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Fromage frais nature sucré	Brie BIO à la coupe	
DESSERT	Kiwi BIO			Poire	Flan vanille nappé caramel BIO

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

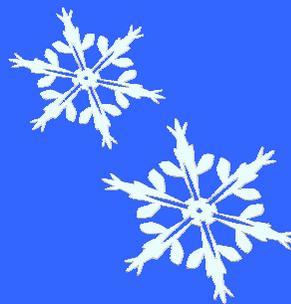
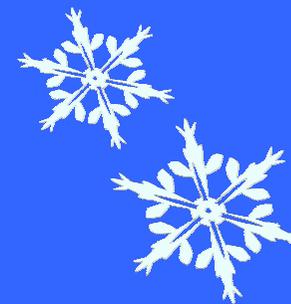
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU VEGETARIEN
ENTREE	Salade doucette à la vinaigrette du chef	X	Kiwi BIO	Taboulé de boulgour BIO*	Céleri rémoulade*
PLAT PRINCIPAL	Frites de poulet	Filet de poisson sauce crustacée* certifié pêche durable	Sauté de porc à la provençale* Origine : France	Rôti de veau au jus* Origine : R.A.	Dhal de lentilles corail*
PLAT SANS VIANDE	Steak fromager	-	Filet de poisson à la provençale* certifié pêche durable	Escalope de soja / Blé panée	-
GARNITURE	Poêlée de brocolis / Panais / Butternut BIO à l'huile d'olive*	Coquillettes BIO R.A.*	Carottes / Pommes de terre*	Gratin de poireaux*	Semoule*
FROMAGE	Emmental	St Paulin BIO à la coupe	Tomme blanche	Crème de fromage fondu	Yaourt nature + Sucre
DESSERT	Eclair au chocolat R.A. cacao certifié durable	Pomme R.A.	Compote de poires Williams BIO (collectif)	Banane	X

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

	MENU VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade batavia à la vinaigrette du chef	Pizza au fromage R.A. Clot Pizza 38140 RIVES	 LE REPAS DES PETITS LUTINS DU PÈRE NOËL 	Velouté de courgettes au kiri* / Croûtons	 LE REPAS DES PETITS LUTINS DU PÈRE NOËL 
PLAT PRINCIPAL	Aiguillettes de blé au curry	Steak haché au jus Origine : France		Parmentier de poisson R.A. Clot Pizza 38140 RIVES	
PLAT SANS VIANDE	-	Œuf dur à la béchamel			
GARNITURE	Petits pois BIO*	Brocolis persillés*			
FROMAGE	Carré Président	Bûche du Pilat R.A. à la coupe		Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	
DESSERT	Yaourt à la fraise BIO R.A. (collectif)	Orange			

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

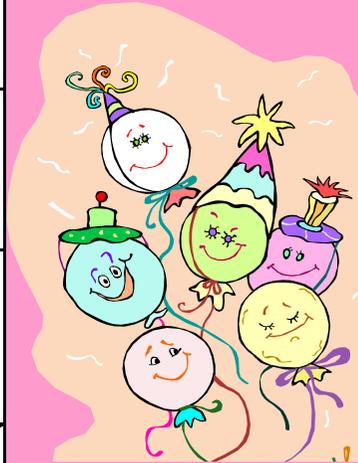
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

	LUNDI	MENU VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	X	Duo de choux à la vinaigrette du chef	Salade de pommes de terre au boursin*	Cœur de laitue à la vinaigrette du chef	<p><b>JOYEUX</b></p> <p><b>NOËL !</b></p> 
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf à la dijonnaise* Origine : R.A.	Steak de soja sauce échalote	Saucisse de volaille*	Filet de poisson basquaise* certifié pêche durable	
PLAT SANS VIANDE	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	-	Quenelles sauce nantua* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE	-	
GARNITURE	Flageolets*	Epinards hachés BIO*	Gratin de navets*	Polente R.A.*	
FROMAGE	Emmental BIO	Coulommiers à la coupe	Fromage frais nature sucré	X	
DESSERT	Clémentine	Gâteau de semoule au perlé d'orange R.A.	Banane	Yaourt à la vanille BIO R.A.	

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

	LUNDI	MARDI	MENU VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Quiche lorraine	Carottes râpées à la vinaigrette du chef	X	Salade mélangée BIO à la vinaigrette du chef	<p><b>BONNE</b></p> <p><b>ANNEE !</b></p> 
ENTREE SANS VIANDE	Quiche au fromage	-		-	
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson sauce citron* certifié pêche durable	Sauté de bœuf aux champignons* Origine : R.A.	Lentilles*	Pilons de poulet aux herbes de Provence* Origine : France	
PLAT SANS VIANDE	-	Filet de poisson pané / Citron certifié pêche durable	-	Boulettes végétariennes	
GARNITURE	Haricots verts persillés*	Purée de potiron BIO*	Riz créole*	Papillons*	
FROMAGE	Pavé d'Affinois R.A.	Rondelé nature	Carré du Trièves BIO R.A. à la coupe (au lait pasteurisé)	Yaourt nature + Sucre	
DESSERT	Orange BIO	Pâtisserie	Cocktail de fruits tropicaux (collectif)	X	

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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