

Bonne Année 2021 !

Nouveauté !

| | LUNDI | REPAS VEGETARIEN | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|--|--|---|--|-------------------------------------|
| ENTREE | Tarte au fromage R.A. Clot Pizza 38140 RIVES | Salade de mâche à la vinaigrette du chef | Kiwi BIO R.A. à la cuillère | Soupe de légumes BIO* | |
| PLAT PRINCIPAL | Filet de poisson pané / Citron certifié pêche durable | Quenelles BIO R.A. sauce tomate* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISERE | Keftas de volaille à la marocaine | Diot de Savoie R.A. aux oignons* Au Regal Dauphinois 38170 SEYSSINET-PARISSET | Sauté de bœuf R.A. aux champignons* |
| PLAT SANS VIANDE | | | Filet de poisson à l'aneth* certifié pêche durable | Pané de blé / Tomate / Mozzarella | Aiguillettes de blé au curry |
| GARNITURE | Purée de butternut* | Carottes persillées* | Haricots verts à l'huile d'olive* | Lentilles à la dijonnaise* | Semoule* |
| FROMAGE | Fromage blanc nature (Collectif) + Sucre | Mimolette | Edam BIO | Yaourt nature accompagné de confiture de fraise (collectif) | Camembert BIO à la coupe |
| DESSERT | Pomme BIO | Brioche des Rois | Galette des Rois | | Orange |

* : 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 batavia à la vinaigrette du chef | Méli-Mélo de carottes / Betteraves à la vinaigrette du chef* | Céleri rémoulade* | Salade de blé à la vinaigrette du chef* | |
| PLAT PRINCIPAL | Polente R.A aux petits pois accompagnée de sa sauce tomate* | Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable | Filet de poulet au curry* Origine : France | Rôti de veau R.A. à la moutarde* | Jambon froid Origine : France |
| PLAT SANS VIANDE | | | Steak fromager | Omelette nature BIO Origine : France | Filet de poisson à la provençale* certifié pêche durable |
| GARNITURE | | Epinards hachés BIO* | Coquillettes BIO R.A.* | Gratin de poireaux* | Purée de pommes de terre* |
| FROMAGE | Yaourt nature R.A. + Sucre Ferme Belle Etoile 38570 THEYS | Rondelé nature | | Gouda BIO | Pavé d'Affinois R.A. à la coupe |
| DESSERT | | Tarte aux pommes | Flan vanille nappé caramel | Banane | Clémentine BIO |

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | REPAS VEGETARIEN | VENDREDI |
|------------------|---|---|---|--|---|
| ENTREE | Pizza au fromage R.A. Clot Pizza 38140 RIVES | Salade de pommes de terre / Thon à la vinaigrette du chef* | Salade iceberg à la vinaigrette du chef | Duo de choux à la vinaigrette du chef* | Salade d'endive à la vinaigrette à l'huile de noix du chef |
| PLAT PRINCIPAL | Sauté de poulet au jus* Origine : France | Saucisse de Strasbourg | Rôti de veau R.A. aux olives* | Bolognaise végétarienne* | Filet de poisson à la ciboulette* certifié pêche durable |
| PLAT SANS VIANDE | Escalope de blé / Soja panée | Quenelle de brochet sauce nantua* | Dhal de lentilles corail* | | |
| GARNITURE | Gratin de potiron BIO* | Brocolis à la béchamel* | Riz basmati* | Spaghettis BIO R.A.* | Petits pois / Carottes* |
| FROMAGE | Tomme blanche | Verchicors BIO R.A. à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES | Fromage blanc nature (Collectif) + Sucre | X | Emmental BIO |
| DESSERT | Orange | Poire R.A. | X | Crème dessert au chocolat | Gâteau au citron du chef* |

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | REPAS VEGETARIEN |
|------------------|--|--|--|--|---|
| ENTREE | | Panibun's à l'emmental | Carottes râpées / Vinaigrette citronnée du chef | | Salade de mâche à la vinaigrette du chef |
| PLAT PRINCIPAL | Pilon de poulet basquaise* Origine : France | Filet de poisson pané / Citron certifié pêche durable | Sauté de bœuf R.A. aux oignons* | Rôti de porc au jus* Origine : France | Pané de blé / Tomate / Mozzarella |
| PLAT SANS VIANDE | Sauce au thon à la tomate* | | Steak de soja aux oignons | Chili végétarien* | |
| GARNITURE | Tortis* | Haricots verts persillés à l'huile d'olive* | Flageolets* | Boullgour BIO* | Gratin de choux-fleurs* |
| FROMAGE | Bûche du Pilat R.A. à la coupe | Fromage blanc nature BIO (sans sucre) | Yaourt nature + Sucre | St Paulin à la coupe | Fromage de vache fermier BIO R.A. à la coupe (lait pasteurisé) La Ferme de Blagneux 38160 CHEVRIERES |
| DESSERT | Kiwi BIO R.A. | servi avec sa Compote de poires (Collectif) | | Pomme R.A. | Paris Brest |

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

Nouveauté !

| | LUNDI | LA CHANDELEUR | MERCREDI | REPAS VEGETARIEN | VENDREDI |
|------------------|--|--|---|--|---|
| ENTREE | Taboulé* | | Céleri rémoulade* | Salade batavia à la vinaigrette du chef | |
| PLAT PRINCIPAL | Saucisse de volaille* | Galette sarrasin Jambon / Fromage | Filet de poisson à la provençale* certifié pêche durable | Curry de lentilles BIO et patates douces* | Rôti de veau R.A. au jus* |
| PLAT SANS VIANDE | Oeuf dur à la béchamel* | Crêpe au fromage | | | Filet de poisson sauce citronnée* certifié pêche durable |
| GARNITURE | Trio de brocolis / Panais / Butternut BIO à l'huile d'olive* | Carottes sautées* | Epinards hachés BIO* | Riz créole* | Pommes frites / Ketchup |
| FROMAGE | Vache qui rit | Carré du Trièves BIO R.A. à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES | Camembert | Yaourt nature + Sucre | Mimolette |
| DESSERT | Cocktail de fruits (collectif) | Crêpe au chocolat | Banane | | Clémentine |

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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