



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Du 4 septembre au 8 septembre 2023	Du 11 septembre au 15 septembre 2023	Du 18 septembre au 22 septembre 2023	Du 25 septembre au 29 septembre 2023
	Pur jus de pommes BIO 38150 BOUGE-CHAMBALUD Boulettes végétariennes (lentille, sarrasin) sauce tomate Riz créole* Crêpe au chocolat	Salade de riz à la Mimolette* Dhal de lentilles corail* Carottes BIO persillées à l'huile d'olive* Tarte aux pommes	Concombre-Tomate / Vinaigrette à l'huile d'olive* Jambon <i>SV : Bâtonnets de blé aux carottes</i> Gratin d'aubergines BIO et de Pommes de terre BIO * Yaourt brassé à la myrtille HVE (collectif) 38570 THEYS	Filet de poisson pané / Citron Gratin de choux fleurs BIO * Cantal AOP à la coupe Banane
	Taboulé à la semoule BIO * Fish'n chips de poisson Ratatouille* Fromage blanc et Confiture de fraise (collectifs)	Filet de poisson sauce citron* Boulgour BIO * Camembert à la coupe Melon	Carottes râpées / Vinaigrette au citron* Raviolis aux épinards BIO sauce crème* Emmental râpé Pastèque	Salade iceberg / Vinaigrette* Filet de poulet au jus* Origine : France <i>SV : Pois chiches aux carottes*</i> Semoule* Fromage blanc façon straciatella*
	Steak haché au jus Origine : France <i>SV : Filet de poisson crème de brocolis*</i> Gratin de pommes de terre HVE * St Paulin BIO à la coupe Prunes	Quiche tomate-Moutarde du chef* Pilon de poulet aux herbes de Provence* <i>SV : Pané de blé-Fromage-Epinards</i> Courgettes BIO à la béchamel* Yaourt nature	Filet de poisson sauce crustacée* Riz BIO créole* Tomme Catalane AOP à la coupe Compote de pommes (collectif)	Salade de pommes de terre HVE à la betterave HVE * Omelette BIO Petits pois HVE * Fromage frais sucré
	Concombre / Sauce citron-basilic* Raviolis aux légumes du soleil BIO * 26100 ROMANS-SUR-ROMANS Gran Padano AOP râpé Pastèque	Emincé de porc au jus* <i>SV : Filet de poisson meunière / Citron</i> Purée de pommes de terre BIO * St Môret Raisin	Salade de tortis* Emincé de dinde aux oignons* Origine : France <i>SV : Filet de poisson sauce échalote*</i> Gratin de brocolis BIO * Fromage blanc nature (collectif)	Duo de carotte-Céleri / Vinaigrette* Bolognaise de lentilles* Coquillettes BIO * Grana Padano AOP râpé Pomme BIO
	Chipolatas <i>SV : Pané de blé-Tomate-Mozzarella</i> Epinards hachés HVE * / Croûtons Carré de l'Est à la coupe Pêche au sirop (collectif)	Salade de batavia / Vinaigrette à l'échalote* Gratin de mini quenelles* 26100 ROMANS-SUR-ISERE Haricots verts BIO persillés à l'huile d'olive* Fromage blanc à la vanille	Curry de lentilles aux patates douces* Blé* Brie à la coupe Poire	Emincé de bœuf aux champignons* Origine : France <i>SV : Filet de poisson aux petits légumes*</i> Haricots beurre persillés à l'huile d'olive* Verre de lait (collectif) Gâteau d'anniversaire au yaourt*

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français sauf la volaille qui est européenne. Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés



	Du 2 octobre au 6 octobre 2023	AUTOUR DES EPICES Du 9 octobre au 13 octobre 2023	Du 16 octobre au 20 octobre 2023
Lundi	Salade de riz* Cordon bleu de volaille <i>SV : Galette panée aux petits légumes</i> Gratin de potiron BIO * Yaourt brassé nature HVE (collectif) <i>38570 THEYS</i>	Saucisse de Francfort / Sauce CURRY wurst* <i>SV : Roulé végétal (blé, pois) / Sauce CURRYwurst*</i> Purée de patates douces au PIMENT D'ESPELETTE AOP * Tomme des Pyrénées IGP à la coupe Fruit BIO	Cœur de laitue / Vinaigrette* Crêpe à l'Emmental Haricots verts BIO persillés à l'huile d'olive* Fromage frais sucré
Mardi	Salade de haricots verts à l'échalote* Cappelletti aux fromages sauce tomate* Emmental râpé Poire au sirop (collectif)	Salade de batavia / Vinaigrette à l' ANIS * Gratin de gnocchis à la ratatouille* Fromage blanc nature (collectif) et petit Spéculoos à la CANNELLE	Jambon <i>SV : Filet de poisson sauce basquaise*</i> Purée de pommes de terre BIO * Crème de fromage fondu Raisin
Mercredi	Emincé de porc au thym* <i>SV : Filet de poisson à la provençale*</i> Polente* Vache qui rit Raisin	Houmous de pois chiches au PAPRIKA * Sauté de poulet sauce TANDOORI * <i>SV : Filet de poisson sauce TANDOORI*</i> Coquillettes BIO * Emmental râpé Fruit	Emincé de bœuf aux olives* Origine : France <i>SV : Pois chiches aux carottes*</i> Boulgour* Bûche du Pilat à la coupe Fruit BIO
Jeudi	Soufflé aux légumes BIO * <i>26100 ROMANS-SUR-ISERE</i> Epinards hachés BIO * Coulommiers à la coupe Prunes	Velouté de potiron au CURCUMA et lait de coco* Filet de poisson sauce crème* Trio de légumes romanesco à l'huile d'olive* Compote de pomme à la VANILLE HVE	Carottes râpées / Vinaigrette citron-basilic* Mijoté de lentilles à la butternut* Semoule* Yaourt aromatisé aux fruits
Vendredi	Concombre / Sauce citron-Menthe* Filet de poisson chaud* / Aïoli* Pommes de terre HVE persillées* Crème dessert au chocolat	Tortilla oignons-Pommes de terre Carottes BIO au RAZ EL HANOUT * Gouda au CUMIN IGP à la coupe Tarte au flan	Salade de chou blanc à l'Emmental Filet de poisson meunière / Citron Petits pois BIO à la provençale* Gâteau d'anniversaire poires-Chocolat*

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : Haute Valeur Environnementale **IGP** : Indication Géographique Protégée

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français sauf la volaille qui est européenne. Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

VACANCES DE LA TOUSSAINT



	Du 23 octobre au 27 octobre 2023	Du 30 octobre au 3 novembre 2023
Lundi	Filet de poisson sauce bretonne* (poireaux) Carottes HVE -Pommes de terre HVE * St Nectaire AOP à la coupe Banane	Coleslaw* Curry de légumes aux pois chiches* (courgette, patate douce) Pennes* Fromage blanc nature (collectif)
Mardi	Betteraves vinaigrette* Boulettes de bœuf sauce tomate* Origine : France SV : Boulettes végétariennes sauce tomate Macaronis BIO * Grana Padano AOP râpé Compote de poires (collectif)	Salade de pommes de terre HVE à la Mimolette* Filet de poisson sauce ciboulette* Gratin de carottes-Panais* Poire BIO
Mercredi	Pané de blé-Tomate-Mozzarella Epinards hachés BIO * / Croûtons Tomme d'Auvergne à la coupe Prunes	
Jeudi	Taboulé* Saucisse de volaille* SV : Filet de poisson pané / Citron Gratin de choux fleurs BIO * Flan vanille nappé caramel	Emincé de bœuf aux oignons* Origine : France SV : Filet de poisson sauce crustacée* Lentilles BIO * Brie à la coupe Clémentine
Vendredi	Salade iceberg / Vinaigrette à l'huile d'olive* Chili sin carne* (haricots rouges, maïs) Riz créole* Yaourt nature BIO	MENU TOUT DOUX Salade de doucette / Vinaigrette au miel* Tendresse de poulet sauce Cheddar* Origine : France SV : Crousti' fromage Purée de potiron BIO * Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

JOURNÉE DE LA GENTILLESSE

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français sauf la volaille qui est européenne.

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés