




| | Du 2 mai au 6 mai 2022 | Du 9 mai au 13 mai 2022 | Du 16 mai au 20 mai 2022 | Du 23 mai au 27 mai 2022 |
|----------|---|---|---|--|
| Lundi | Salade de batavia / Vinaigrette à l'échalote du chef* Saucisse de Montbéliard IGP SV : Roulé végétal (blé, pois) Petits pois BIO * Yaourt aromatisé aux fruits | Emincé de bœuf aux oignons* 38118 HYERES-SUR-AMBY SV : Filet de poisson sauce échalote* Polenta* St Paulin BIO à la coupe Kiwi | Pizza au fromage Haricots verts BIO persillés à l'huile d'olive* Bûche de chèvre à la coupe Pomme | Filet de poisson sauce crustacée* Riz créole* Edam BIO Melon |
| Mardi | Curry de lentilles BIO aux patates douces* Boulgour BIO * Tomme d'Auvergne à la coupe Pomme | Salade de penne BIO * Jambon SV : Omelette BIO Purée de chou-fleur BIO * Yaourt brassé nature (collectif) + Sucre 38570 THEYS MARQUE ISHERE | Salade iceberg / Vinaigrette du chef* Filet de poisson sauce curry coco* Purée de pommes de terre* Flan vanille nappé caramel | Salade de concombre / Tomate à la vinaigrette du chef* Emincé de bœuf à la dijonnaise* 38118 HYERES-SUR-AMBY SV : Pané de blé / Tomate / Mozzarella Carottes BIO persillées à l'huile d'olive* Yaourt nature + Sucre |
| Mercredi | Filet de poisson pané / Citron Epinards BIO hachés* Carré de l'Est à la coupe Banane | Concombre sauce fromage blanc et ciboulette* Filet de poulet au jus* SV : Pois chiches aux carottes, lait de coco et curcuma* Blé BIO * Crème dessert au caramel | Sauté de porc aux olives* SV : Quenelles sauce tomate* Jardinière de légumes* Brie BIO à la coupe Banane | Salade de mâche / Mimolette à la vinaigrette du chef* Lasagnes de légumes du Sud au pesto et Grana Padano Compote de pommes / Fraises (collectif) |
| Jeudi |  AMERIQUE DU SUD Burrito* (tortilla de blé garnie de bœuf haché à la tomate) SV : Burrito végétal* (saja) Potatoes Tarte mangue ananas coco | Fish'n chips de poisson Ratatouille* Rondelé Fraises au sucre | Duo de carottes / Chou rouge à la vinaigrette du chef* Dhal de lentilles corail* Coquillettes BIO * Fromage blanc nature (collectif) + Sucre | PONT DE L'ASCENSION |
| Vendredi | Duo de carotte / Céleri à la vinaigrette du chef* Sauté de poulet au jus* SV : Filet de poisson à l'aneth* Brocolis BIO à la béchamel* Fromage blanc nature (collectif) + Sucre | Cœur de laitue à la vinaigrette du chef* Raviolis aux petits pois fondants et menthe douce* 26100 ROMANS SUR ISERE Emmental râpé Cocktail de fruits (collectif) | Rôti de dinde aux champignons* SV : Pépites de poisson meunière citronné Gratin de courgettes BIO * Tomme blanche Gâteau d'anniversaire aux pralines* |  |

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine 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. Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

| | Du 30 mai au 3 juin 2022 | Du 6 juin au 10 juin 2022 | Du 13 juin au 17 juin 2022 | Du 20 juin au 24 juin 2022 |
|-----------------|---|---|---|--|
| Lundi | Pilon de poulet au jus* SV : Filet de poisson aux petits légumes* Pommes de terre rissolées Camembert BIO à la coupe Pêche | PENTECÔTE  | Méli-mélo de carottes / Betteraves à la vinaigrette du chef* Pépites de poisson meunière citronné Purée de courgettes BIO * Yaourt brassé fraise (collectif) 38570 THEYS MARQUE ISHERE | Salade iceberg / Vinaigrette du chef* Filet de poisson sauce crème* Jardinière de légumes* Yaourt à la vanille BIO |
| Mardi | Cordon bleu de volaille SV : Steak fromager Trio de carottes / Chou-fleur / Brocolis BIO persillés à l'huile d'olive* Emmental Eclair au chocolat | Tomate à la vinaigrette du chef* Filet de poisson à la provençale* Pommes de terre persillées Yaourt nature + Sucre | Salade de pommes de terre à la Mimolette* Omelette BIO Chou-fleur BIO à la béchamel* Nectarine | Salade de chou blanc BIO à la vinaigrette du chef* Sauce carbonara* Lardons Haute Valeur Environnemental SV : Boulettes végétariennes Tagliatelles*/ Emmental râpé Yaourt nature + Sucre |
| Mercredi | Carottes râpées à la vinaigrette du chef* Beignets de calamar à la romaine / Citron Petits pois BIO à la provençale* Fromage blanc nature (collectif) + Sucre | Emincé de bœuf au paprika* 38118 HYERES-SUR-AMBY SV : Aiguillettes de blé au curry Brocolis BIO à la béchamel* Kiri Tarte aux pommes | Sauté de poulet basquaise* SV : Filet de poisson à la moutarde* Boulgour BIO * Tomme blanche Salade de fruits | Saucisse de volaille* SV : Tortilla oignons pommes de terre Haricots verts BIO persillés à l'huile* Tomme d'Auvergne à la coupe Banane |
| Jeudi | Salade de batavia / Vinaigrette à l'huile d'olive du chef* Couscous végétarien* (pois chiches) Semoule* Fromage blanc aux fruits | Chipolatas* SV : Steak de soja sauce échalote Lentilles BIO dijonnaise* Tomme Catalane AOP à la coupe Nectarine | Melon Tomate farcie SV : Tomate farcie aux légumes Riz créole* Fromage blanc nature (collectif) + Sucre | Emincé de bœuf au jus* 38118 HYERES-SUR-AMBY SV : Filet de poisson sauce citron* Purée de pommes de terre* Cantal AOP à la coupe Pêche BIO |
| Vendredi | Rôti de porc au thym* SV : Œuf dur Epinards BIO à la béchamel* Mimolette Fraises au sucre | Cœur de laitue / Emmental à la vinaigrette du chef* Soufflé aux légumes BIO * 26100 ROMANS SUR ISERE Ratatouille* Pêche au sirop (collectif) | REPAS FROID Jambon SV : Roulé végétal Salade de pâtes aux petits légumes* Fourme d'Ambert AOP à la coupe Abricots | Poêlée de blé aux fèves* Epinards BIO hachés* Mimolette Gâteau d'anniversaire aux pommes* |







* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande AOP : Appellation d'Origine 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.

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

SEMAINE AUX COULEURS DU SOLEIL

| | Du 27 juin au 1 ^{er} juillet 2022 | Du 4 juillet au 8 juillet 2022 |
|-----------------|--|--|
| Lundi |  <p>Melon Raviolis aux légumes du soleil BIO* 26100 ROMANS SUR ISERE Fromage blanc à la confiture de pêche* (collectif)</p> | <p>Pilon de poulet au jus* SV : Pané de blé / Fromage / Epinards Salade de riz au thon / Tomate Tomme Catalane AOP à la coupe Purée de pommes</p> |
| Mardi | <p>Filet de poisson chaud / Aioli* Carottes / Pommes de terre* Vache qui rit Abricots </p> | <p>Salade de batavia / Mimolette à la vinaigrette du chef* Thon à la tomate Spaghettis BIO* Crème dessert à la vanille</p> |
| Mercredi |  <p>Concombre sauce fromage blanc et menthe* Bolognaise de lentilles* Semoule* Petit suisse nature sucré</p> | <p>Emincé de bœuf aux champignons* 38118 HYERES-SUR-AMBY SV : Omelette BIO Gratin de brocolis BIO* Coulommiers à la coupe Nectarine</p> |
| Jeudi | <p>Sauté de porc au thym* SV : Filet de poisson sauce ciboulette* Poêlée de carottes, tomates cerises et épinards à l'huile d'olive* Edam BIO Cerises </p> | <p>PIQUE-NIQUE Pizza au fromage Rosette / Cornichon SV : Rillettes de thon au St Môret* Chips Emmental BIO Banane</p> |
| Vendredi |  <p>Salade de mâche au maïs et vinaigrette du chef* Moussaka de bœuf (France) SV : Chili sin carne*(haricots rouges, maïs) Riz créole* Yaourt à la myrtille BIO</p> | <p>Bonnes Vacances D'été !! </p> |

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande AOP : Appellation d'Origine 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.

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