

## Bonne Année 2021 !

Nouveauté !

|                  | LUNDI  | REPAS VEGETARIEN   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI                            |
|------------------|--|--|---|--|-------------------------------------|
| ENTREE           | Tarte au fromage R.A.<br>Clot Pizza 38140 RIVES          | Salade de mâche à la vinaigrette du chef                           | Kiwi BIO R.A. à la cuillère                           | <b>Soupe de légumes BIO*</b>   |                                     |
| PLAT PRINCIPAL   | Filet de poisson pané / Citron<br>certifié pêche durable | Quenelles BIO R.A. sauce tomate*<br>St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISERE | Keftas de volaille à la marocaine                     | Diot de Savoie R.A. aux oignons*<br>Au Regal Dauphinois 38170 SEYSSINET-PARISSET | Sauté de bœuf R.A. aux champignons* |
| PLAT SANS VIANDE |  |  | Filet de poisson à l'aneth*<br>certifié pêche durable | Pané de blé / Tomate / Mozzarella  | Aiguillettes de blé au curry        |
| GARNITURE        | <b>Purée de butternut*</b>                               | 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  | <b>Brioche des Rois</b>  | <b>Galette des Rois</b>                               |  | 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   | <b>Polente R.A aux petits pois accompagnée de sa sauce tomate*</b> | Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable    | Filet de poulet au curry*<br>Origine : France | Rôti de veau R.A. à la moutarde*        | Jambon froid<br>Origine : France                            |
| PLAT SANS VIANDE |  |  | Steak fromager                                | Omelette nature BIO<br>Origine : France | Filet de poisson à la provençale*<br>certifié pêche durable |
| GARNITURE        |  | Epinards hachés BIO*   | Coquillettes BIO R.A.*                        | Gratin de poireaux*                     | Purée de pommes de terre*                                   |
| FROMAGE          | Yaourt nature R.A. +<br>Sucre<br>Ferme Belle Etoile 38570<br>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.<br>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*<br>Origine : France     | Saucisse de Strasbourg  | Rôti de veau R.A. aux olives*               | Bolognaise végétarienne*               | Filet de poisson à la ciboulette*<br>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<br>(lait pasteurisé)<br>Laiterie du Mont-Aiguille<br>38930 CLELLES | Fromage blanc nature<br>(Collectif) + Sucre | X                                      | Emmental BIO  |
| DESSERT          | Orange  | Poire R.A.  | X   |  | Crème dessert au chocolat                                   |

\* : 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                                   | <b>Carottes râpées / Vinaigrette citronnée du chef</b> |  | Salade de mâche à la vinaigrette du chef  |
| PLAT PRINCIPAL   | Pilon de poulet basquaise*<br>Origine : France | Filet de poisson pané / Citron<br>certifié pêche durable | Sauté de bœuf R.A. aux oignons*                        | Rôti de porc au jus*<br>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*  | Boullgur BIO*                            | Gratin de choux-fleurs*   |
| FROMAGE          | Bûche du Pilat R.A. à la coupe                 | Fromage blanc nature BIO<br>(sans sucre)                 | Yaourt nature + Sucre                                  | St Paulin à la coupe                     | Fromage de vache fermier BIO R.A. à la coupe<br>(lait pasteurisé)<br>La Ferme de Blagneux<br>38160 CHEVRIERES |
| DESSERT          | Kiwi BIO R.A.                                  | servi avec sa Compote de poires<br>(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*   | <del></del>  | Céleri rémoulade*   | Salade batavia à la vinaigrette du chef      | <del></del>   |
| PLAT PRINCIPAL   | Saucisse de volaille*  | Galette sarrasin<br>Jambon / Fromage   | Filet de poisson à la provençale*<br>certifié pêche durable | Curry de lentilles BIO<br>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*<br>certifié pêche durable |
| GARNITURE        | Trio de brocolis /<br>Panais / Butternut BIO<br>à l'huile d'olive* | Carottes sautées*  | Epinards hachés BIO*  | Riz créole*                                  | Pommes frites /<br>Ketchup                                  |
| FROMAGE          | Vache qui rit  | Carré du Trièves BIO<br>R.A. à la coupe<br>(lait pasteurisé)<br>Laiterie du Mont-Aiguille<br>38930 CLELLES | Camembert   | Yaourt nature + Sucre                        | Mimolette   |
| DESSERT          | Cocktail de fruits<br>(collectif)                                  | Crêpe au chocolat  | Banane  | <del></del>                                  | Clémentine  |

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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