



Lundi

Betteraves 

Blanquette de colin

Tortis

Tomme de la Limone

Crème dessert chocolat

Jeudi

Salade piémontaise

Gardianne de Taureau

Blettes béchamel

St Marcellin

Kiwi



MENU ALTERNATIF

Salade marocaine

Quenelles sauce champignons (mini)

Riz créole

Yaourt laiterie pêche

Pomme de la vallée du Rhône



Vendredi

Salade paysanne

Cordon bleu (Spc : Feuilleté au fromage)

Boulgour niçois (Boulgour + Ratatouille)

Bleu de Sassenage

Compote de la vallée du Rhône



• Viande de boeuf d'origine française



• Volaille d'origine française



• de boeuf ou veau née, élevée, abattue et transformée en Rhône Alpes



• Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Produits et mets de saison notés en orange
Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements



Lundi

Salade Kouki

Sauté de bœuf au jus



Semoule

Camembert

Liegeois au chocolat

MENU AMERICAIN



Salade coleslaw

Nugget's de poulet et ketchup



Potatoes

Blanc en neige et crème anglaise

Coca

Mercredi

Salade Rosa

Filet de colin à la
tomate

Beignets de choux-
fleurs

Yaourt nature

Fruit

Mardi

FERIE

Vendredi

Salade du pêcheur

Sauté de porc au jus

Ratatouille

Tomme du Chatelard

Banane



• Viande de boeuf d'origine française



• Volaille d'origine française



• viande de boeuf ou veau née, élevée, abbatue et transformée en Rhône Alpes



• Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Produits et mets de saison notés en orange
Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements



MENU BIO

Taboulé



Pilons de poulet rôti

Epinards béchamel au lait de Quincieux

Buchette au lait mélangé

Compote de la vallée du Rhône

Jeudi

FERIE

Mardi

FERIE

Vendredi

Salade choux blanc



Emincés de bœuf

Gratin de crozet

Yaourt nature

Flan nappé caramel



• Viande de boeuf d'origine française



• Volaille d'origine française



• de boeuf ou veau née, élevée, abbatue et transformée en Rhône Alpes



• Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Produits et mets de saison notés en orange
Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements



Lundi

Carottes râpées

Paupiette de volaille au jus



Brocolis béchamel

Tommes de Montagne

Compote de pomme

Jeudi

Salade de lentilles

Bœuf braisé sauce tomate



Carottes sautées

Yaourt local nature

Fruit

MENU HERBES AROMATIQUES



Soupe froide tomate basilic

Rôti de porc au thym (Spc : Rôti de volaille au thym)



Demi grenaille ciboulette

Tartare ail & fines herbes

Fruit

Vendredi

Salade napolitain

Filet de colin beurre blanc

Haricots verts persillés

St Marcellin

Barre Ananas



• Viande de boeuf d'origine française



• Volaille d'origine française



• Viande de boeuf issue de la "région du goût"



• Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Produits et mets de saison notés en orange
Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements



Lundi

Salade verte

Aiguillettes de poulet sauce suprême



Gratin de courgettes aux ravioles

Fourme d'Ambert

Feuilletine chocolat



MENU ALTERNATIF

Salade de petits pois & lentilles

Pané blé tomate mozzarella

Epinards béchamel

Tomme de la Limone

Fruit

Mardi

Salade mâche

Brandade de Morue fraîche

Fromage blanc

Pomme de la vallée du Rhône

Vendredi

Céleri rapé vinaigrette



Bœuf bourguignon

Pommes de terre vapeur

Carré du Trièves

Crème caramel beurre salé



• Viande de boeuf d'origine française



• Volaille d'origine française



• Viande de boeuf issue de la "région du gout"



• Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Produits et mets de saison notés en orange
Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements




Lundi

Salade paysanne
Colin sauce citron
Cœur de blé
Bleu d'Auvergne
Tarte aux pommes


Jeudi

Salade vénitienne
Bœuf braisé aux oignons 
Courgettes à l'ail
Fromage blanc de la laiterie Collet
Fruit

Mardi

Pizza 4 fromages
Emincés de porc au jus (Spc : émincés de
dinde au jus) 
Choux-fleurs persillés
Picodon de chez Baraton
Compote pomme/pêche

MENU ESPAGNOL



Gaspacho de Tomates

Paëlla

Yaourt
Pastèque



• Viande de boeuf d'origine française



• Volaille d'origine française



- Viande de boeuf issue de la "région du goût"
- Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Produits et mets de saison notés en orange
Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements