



	Du 7 novembre au 11 novembre 2022	Du 14 novembre au 18 novembre 2022	Du 21 novembre au 25 novembre 2022	Du 28 novembre au 2 décembre 2022
Lundi	Curry de légumes au lait de coco* (patate douce, carotte, courgette) Semoule <b>BIO</b> * Tomme des Pyrénées <b>IGP</b> à la coupe Pomme	Quiche au fromage Filet de poisson pané / Citron Epinards hachés <b>HVE</b> * Orange	Filet de poisson à la provençale* Carottes <b>HVE</b> / Pommes de terre persillées à l'huile d'olive* St Paulin <b>BIO</b> à la coupe Compote de pommes-Ananas	Chipolatas* <b>SV</b> : Roulé végétal (blé, pois) Polente à la sauce tomate* Camembert à la coupe Clémentine
Mardi	Salade de pommes de terre à la Mimolette* Jambon <b>SV</b> : Pané de Blé Tomato-Mozzarella Gratin de choux fleurs <b>BIO</b> * Clémentine	Salade iceberg / Vinaigrette du chef* Filet de poulet sauce champignons* <b>SV</b> : Bâtonnets de blé aux carottes Purée de pommes de terre* Fromage blanc et Confiture de fraise (collectifs)	Salade de batavia / Vinaigrette du chef* Pois chiches au lait de coco et curcuma* Coquillettes <b>BIO</b> * Yaourt nature <b>HVE</b> (collectif) 38570 THEYS	Cœur de laitue-Mimolette Vinaigrette du chef* Pépites de poisson meunière citronné Gratin de potiron <b>BIO</b> * Eclair au chocolat
Mercredi	Méli-mélo de carottes-Betteraves à la vinaigrette du chef* Filet de poisson à la crème de brocolis* Riz créole* Yaourt nature <b>BIO</b>	Galette de quinoa provençale Poêlée méridionale à l'huile d'olive Tomme Catalane <b>AOP</b> à la coupe Cocktail de fruits (collectif)	Salade de chou blanc <b>BIO</b> à l'Emmental / Vinaigrette du chef* Boulettes de bœuf au jus* Origine : France <b>SV</b> : Crousti' fromage Gnocchis à la tomate* Kiwi	Macédoine de légumes* Dhal de lentilles corail* Blé <b>BIO</b> * Petit suisse sucré
Jeudi	Omelette <b>BIO</b> Haricots verts <b>HVE</b> persillés à l'huile d'olive* Brie à la coupe Tarte aux pommes	<b>REPAS BIO RHÔNE-ALPES</b> Velouté de butternut <b>BIO</b> * Poêlée de petit épeautre <b>BIO</b> * Bâtonnets de carottes <b>BIO</b> * Yaourt nature <b>BIO</b>	Emincé de porc à l'estragon* <b>SV</b> : Filet de poisson à l'estragon* Boulgour <b>BIO</b> * Coulommiers à la coupe Poire	<b>REPAS BIO RHÔNE-ALPES</b> Légumes <b>BIO</b> façon tajine* (carotte, courgette, pomme de terre) et Falafels <b>BIO</b> Tomme blanche du Trièves <b>BIO</b> à la coupe Pomme <b>BIO</b>
Vendredi		Emincé de bœuf aux oignons* Origine : Rhône-Alpes <b>SV</b> : Filet de poisson sauce ciboulette* Gratin de brocolis <b>BIO</b> * Cantal <b>AOP</b> à la coupe Banane	Pané de Blé Fromage-Epinards Purée de petits pois* Vache qui rit Gâteau d'anniversaire aux pralines*	Carottes râpées Vinaigrette au miel du chef* Bolognaise de bœuf* Origine : France <b>SV</b> : Bolognaise au thon* Pennes <b>BIO</b> * / Emmental râpé Ile flottante

\* : 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 le poulet qui est européen. Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés



	Du 5 décembre au 9 décembre 2022	Du 12 décembre au 16 décembre 2022
Lundi	<p>Céleri rémoulade*</p> <p>Minis quenelles <b>BIO</b> sauce tomate*</p> <p>Haricots beurre <b>HVE</b> persillés à l'huile d'olive*</p> <p>Yaourt à la vanille <b>BIO</b></p>	<p>Emincé de bœuf à la dijonnaise* Origine : Rhône-Alpes</p> <p><b>SV : Omelette BIO</b></p> <p>Gratin de carottes-Panais* Emmental <b>BIO</b></p> <p>Compote de pommes (collectif)</p>
Mardi	<p><b>FAST FOOD</b> Chikénburger à composer (Burger de poulet)</p> <p><b>SV : Veggie burger à composer (Galette de soja)</b></p> <p>Frites / Ketchup</p> <p>Donut cacao</p>	<p>Boulettes aux pois chiches <b>BIO</b></p> <p>Epinards hachés <b>HVE*</b></p> <p>Bûche du Pilat à la coupe</p> <p>Kiwi</p>
Mercredi	<p>Sauté de poulet aux olives*</p> <p><b>SV : Fish'n chips</b></p> <p>Trio de Brocolis-Butternut-Panais <b>BIO</b> à l'huile d'olive*</p> <p>St Nectaire <b>AOP</b> à la coupe</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de mâche / Vinaigrette du chef*</p> <p>Jambon</p> <p><b>SV : Roulé végétal (blé, pois)</b></p> <p>Purée de patates douces*</p> <p>Fromage blanc et Crème de marrons (collectifs)</p>
Jeudi	<p>Pizza au fromage</p> <p>Flan salé d'automne* (Butternut, Feta <b>AOP</b>)</p> <p>Salade iceberg-Mais / Vinaigrette à l'échalote du chef*</p> <p>Yaourt brassé aux fruits <b>HVE</b> (collectif) 38570 THEYS</p>	<p>Salade de lentilles à la vinaigrette du chef*</p> <p>Filet de poisson sauce crustacée*</p> <p>Petits pois <b>HVE*</b></p> <p>Yaourt nature <b>BIO</b></p>
Vendredi	<p>Filet de poisson sauce crème*</p> <p>Riz créole*</p> <p>Tomme d'Auvergne à la coupe</p> <p>Orange</p>	 <p><b>REPAS DES PETITS LUTINS DU PERE NOËL</b></p>



\* : 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 le poulet qui est européen. Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

## VACANCES DE NOËL



Du 19 décembre au 23 décembre 2022	Du 26 décembre au 30 décembre 2022
<p>Couscous végétarien* (pois chiches) Semoule* Tomme blanche régionale à la coupe Pomme</p>	<p>Kiwi à la cuillère Pilon de poulet aux herbes de Provence* <i>SV</i> : <i>Bâtonnets de blé aux carottes</i> Purée de pommes de terre* Yaourt au citron <b>BIO</b></p>
<p>Salade de tortis couleurs* Aiguillettes de poulet crousty <i>SV</i> : <i>Crousti' fromage</i> Brocolis <b>BIO</b> à la béchamel* Fromage blanc nature (collectif)</p>	<p>Filet de poisson pané / Citron Gratin de choux fleurs <b>BIO</b>* Brie à la coupe Banane</p>
<p>Filet de poisson basquaise* Boulgour <b>BIO</b>* Cantal <b>AOP</b> à la coupe Poire</p>	<p>Betteraves vinaigrette à l'échalote du chef* Crêpe au fromage Haricots verts <b>BIO</b> persillés à l'huile d'olive* Orange</p>
<p>Coleslaw* Pané de Blé Tomate-Mozzarella Gratin de potiron <b>BIO</b>* Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de batavia / Vinaigrette à l'huile d'olive du chef* Boulettes végétariennes à la sauce tomate Spaghettis <b>BIO</b>* / Emmental râpé Compote de pommes-Fraises (collectif)</p>
<p><b>REPAS DES PETITS LUTINS DU PERE NOËL</b></p> 	<p>Emincé de bœuf au paprika* Origine : Rhône-Alpes <i>SV</i> : <i>Filet de poisson à la moutarde</i>* Carottes <b>BIO</b> persillées à l'huile d'olive* Crème de fromage fondu Paris-Brest</p>

Toute l'équipe de Vercors Restauration vous souhaite une bonne année 2023 !

### Menu du lundi 2 janvier 2023

Salade de haricots verts **BIO** à la vinaigrette du chef\*  
Lasagnes au bœuf (France)  
*SV* : *Lasagnes de légumes du Sud et Grana Padano*  
Fromage blanc et Confiture de fraise (collectifs)

\* : 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 sauf le poulet qui est européen.

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