



| Du 2 janvier au<br>6 janvier 2023   | Du 9 janvier au<br>13 janvier 2023  | Du 16 janvier au<br>20 janvier 2023   | Du 23 janvier au<br>27 janvier 2023   |
|---|---|---|---|
| <p><b>Toute l'équipe de Vercors Restauration est heureuse de vous présenter ses meilleurs vœux pour l'année 2023 !</b></p>  | <p>Salade de lentilles à la vinaigrette du chef*<br/>Sauté de poulet basquaise*<br/><b>SV : Filet de poisson basquaise*</b><br/>Navets <b>HVE</b> à la crème*<br/>Orange</p>                                    | <p>Salade de pommes de terre à la vinaigrette du chef*<br/>Filet de poisson sauce crustacée*<br/>Trio de brocolis-Panais-Butternut <b>BIO</b><br/>à l'huile d'olive*<br/>Fromage blanc nature (collectif)</p> | <p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b><br/>Nem aux légumes<br/>Emincé de porc sauce aigre douce*<br/><b>SV : Filet de poisson sauce aigre douce*</b><br/>Riz blanc*<br/>Compote pommes-Litchis</p> |
| <p>Pizza au fromage<br/>Fish'n chips de poisson<br/>Gratin de brocolis <b>BIO</b>*<br/>Clémentine</p>   | <p>Chili sin carne*<br/>(haricot rouge, maïs)<br/>Riz créole*<br/>Camembert <b>BIO</b> à la coupe<br/>Cocktail de fruits (collectif)</p>  | <p>Céleri rémoulade*<br/>Raviolis aux quatre fromages 526100<br/>ROMANS-SUR-ISERE° sauce tomate*<br/>Emmental râpé<br/>Crème dessert à la vanille</p>   | <p>Bolognaise de lentilles*<br/>Farfalles*<br/>Emmental râpé<br/>Cantal <b>AOP</b> à la coupe<br/>Poire <b>BIO</b></p>  |
| <p>Mijoté de lentilles à la butternut*<br/>Pennes <b>BIO</b>*<br/>Tomme Catalane <b>AOP</b> à la coupe<br/>Compote pommes-Bananes (collectif)</p>   | <p>Filet de poisson sauce citron*<br/>Haricots beurre <b>HVE</b> persillés<br/>à l'huile d'olive*<br/>Gouda <b>BIO</b><br/><b>Galette des Rois</b></p>  | <p>Rôti de porc au jus*<br/><b>SV : Filet de poisson sauce ciboulette*</b><br/>Crozets*<br/>Brie <b>BIO</b> à la coupe<br/>Clémentine</p>   | <p>Coleslaw*<br/>Pilon de poulet aux herbes de Provence*<br/><b>SV : Pané de blé Tomato-Mozzarella</b><br/>Petits pois <b>BIO</b>*<br/>Fromage blanc aux fruits</p>                     |
| <p>Cœur de laitue-Vinaigrette<br/>à l'huile de noix du chef*<br/>Jambon<br/><b>SV : Filet de poisson au curry*</b><br/>Pommes de terre au fromage à tartiflette*<br/>Pomme <b>BIO</b></p> | <p>Carottes râpées-Vinaigrette<br/>citron basilic du chef*<br/>Saucisse de volaille*<br/><b>SV : Roulé végétal (blé, pois)</b><br/>Polente*<br/>Yaourt brassé nature <b>HVE</b> (collectif)<br/>38570 THEYS</p> | <p>Salade iceberg-Vinaigrette<br/>à l'échalote du chef*<br/>Quenelles sauce Cheddar*<br/>Carottes <b>BIO</b> persillées à l'huile d'olive*<br/>Ananas au sirop (collectif)</p>                                | <p>Salade de mâche-Vinaigrette à l'huile<br/>d'olive du chef*<br/>Filet de poisson provençale*<br/>Purée de pommes de terre*<br/>Yaourt nature</p>                                      |
| <p>Bâtonnets de blé aux carottes<br/>Petits pois <b>BIO</b> à la provençale*<br/>St Môret<br/><b>Brioche de l'ÉPIPHANIE</b></p>   | <p>Blé <b>BIO</b> pilaf*<br/>Epinards hachés <b>BIO</b>*<br/>Fourme d'Ambert <b>AOP</b> à la coupe<br/>Banane</p>   | <p>Emincé de bœuf aux olives*<br/>Origine : Rhône-Alpes<br/><b>SV : Pois chiches au lait de coco<br/>et curcuma*</b><br/>Semoule*<br/>Tomme d'Auvergne à la coupe<br/>Kiwi <b>BIO</b></p>                     | <p>Omelette <b>BIO</b><br/>Gratin de potiron <b>BIO</b>*<br/>Crème de fromage fondu<br/>Gâteau d'anniversaire au citron*</p>  |

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

**SV** : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : issu d'une exploitation à 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



| Du 30 janvier au<br>3 février 2023   | Du 6 février au<br>10 février 2023   | Du 13 février au<br>17 février 2023   |
|--|--|---|
| Haricots blancs à la tomate*<br>Boulgour*<br>St Nectaire <b>AOP</b> à la coupe<br>Pomme <b>BIO</b>   | Betteraves à la vinaigrette<br>à l'huile d'olive du chef*<br>Filet de poisson sauce échalote*<br>Gratin de carottes-Panais*<br>Fromage blanc nature-Confiture de<br>fraises (collectifs) | Rizotte aux légumes d'hiver*<br>(butternut, chou-fleur, brocoli)<br>Semoule*<br>Bûche du Pilat à la coupe<br>Pomme <b>BIO</b>   |
| Taboulé*<br>Filet de poisson pané-Citron<br>Choux-fleurs <b>BIO</b> à la béchamel*<br>Yaourt brassé à la fraise <b>HVE</b> (collectif)<br>38570 THEYS                                | Boulettes végétariennes (sarrasin, lentille)<br>à la sauce tomate*<br>Macaronis*<br>St Paulin <b>BIO</b> à la coupe<br>Kiwi <b>BIO</b>   | Emincé de bœuf au jus*<br>Origine : Rhône-Alpes<br><b>SV : Pané de blé fromage-Epinards</b><br>Purée de potiron <b>BIO</b> *<br>Tomme des Pyrénées <b>IGP</b> à la coupe<br>Tarte au chocolat |
| Cœur de laitue-Vinaigrette du chef*<br>Emincé de bœuf aux oignons*<br>Origine : Rhône-Alpes<br><b>SV : Filet de poisson sauce basilic*</b><br>Pommes noisettes<br>Petit suisse sucré | <b>REPAS ALSACIEN</b><br>Saucisse de Strasbourg<br><b>SV : Filet de poisson à la crème*</b><br>Choucroute-Pommes de terre*<br>Munster <b>AOP</b><br>Tarte aux prunes Streusel            | Carottes râpées à la<br>vinaigrette du chef*<br>Hachis végétarien aux petits légumes<br>Yaourt nature   |
| Potage de légumes*<br>Raviolis aux petits pois fondants et<br>menthe douce 26100 ROMANS-SUR-ISERE<br>sauce crème*<br>Emmental râpé<br>Crêpe au chocolat de la<br><b>CHANDELEUR</b>   | Quiche au fromage<br>Sauté de poulet à la moutarde*<br><b>SV : Œuf dur</b><br>Epinards hachés <b>BIO</b> *<br>Orange   | Salade de haricots beurre à la<br>vinaigrette du chef*<br>Carbonara aux lardons <b>HVE</b> *<br><b>SV : Bolognaise au thon*</b><br>Spaghettis* Emmental râpé<br>Poire <b>BIO</b>              |
| Rôti de dinde aux champignons*<br><b>SV : Quenelles sauce champignons*</b><br>Haricots verts <b>BIO</b> persillés<br>à l'huile d'olive*<br>Coulommiers à la coupe<br>Banane          | Salade iceberg-Mimolette<br>Vinaigrette du chef*<br>Curry de lentilles <b>BIO</b> à la patate douce*<br>Riz créole*<br>Compote de pommes (collectif)                                     | Salade de risonis au basilic*<br>Pépites de poisson meunière citronné<br>Gratin de brocolis <b>BIO</b> *<br>Flan vanille nappé caramel  |

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

**SV** : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : issu d'une exploitation à 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