



| | Du 1 septembre au 2 septembre 2022 | Du 5 septembre au 9 septembre 2022 | Du 12 septembre au 16 septembre 2022 | Du 19 septembre au 23 septembre 2022 |
|----------|--|---|---|---|
| Lundi |  | Concombre / Sauce fromage blanc au basilic* Bolognaise de lentilles* Coquillettes BIO * Emmental râpé Melon | Salade de batavia Mimolette / Vinaigrette à l'échalote* Emincé de bœuf au jus* Rhône-Alpes SV : Pois chiches lait de coco et curcuma Carottes BIO persillées à l'huile d'olive* Croisillon à l'abricot | Salade de pommes de terre* Jambon SV : Pané de blé Fromage Epinards Aubergines BIO sauce tomate* Grana Padano AOP râpé (collectif) Fromage blanc à la vanille |
| Mardi | | Méli-mélo de Carottes Betteraves à la vinaigrette* Pépites de poisson meunière citronné Epinards hachés BIO * Flan vanille nappé caramel | Filet de poisson sauce citron* Boulgour* Camembert à la coupe Pomme | Cœur de laitue / Vinaigrette* Raviolis aux petits pois fondants et menthe douce* 26100 ROMANS-SUR-ISERE Emmental râpé Prunes |
| Mercredi | | Pilon de poulet (UE) aux herbes de Provence* SV : Filet de poisson à l'aneth* Gratin de pommes de terre* Tomme d' Auvergne à la coupe Prunes BIO | Melon Bâtonnets de blé au curry Brocolis BIO à la béchamel* Fromage blanc nature (collectif) + Sucre | Filet de poisson sauce crustacée* Riz créole* Tomme Catalane AOP à la coupe Purée de pommes BIO (collectif) |
| Jeudi | Jus de pommes BIO 38150 BOUGE-CHAMBALUD Raviolis aux légumes du Soleil BIO * 26100 ROMANS-SUR-ISERE Emmental râpé Beignet au chocolat | Taboulé* Crousti' fromage Ratatouille* Yaourt nature + Sucre | Rôti de porc aux oignons* (France) SV : Fish'n chips de poisson Purée de pommes de terre* Edam Raisin | Duo Concombre Tomate / Vinaigrette à l'huile d'olive* Steak haché sauce échalote SV : Galette de soja sauce échalote Gratin de courgettes BIO * Yaourt nature + Sucre |
| Vendredi | Pastèque Filet de poisson à la provençale* Riz créole* Fromage blanc / Confiture d'abricot* (collectif) | Chipolatas* SV : Roulé végétal (blé, pois) Purée de pois cassés* Carré de l'Est à la coupe Cocktail de fruits (collectif) | Tomate Mozzarella / Vinaigrette à l'huile d'olive* Tortilla oignons Pommes de terre Haricots verts BIO persillés* Yaourt brassé aux fruits (collectif) 38570 THEYS | Curry de lentilles aux patates douces* Blé* Brie à la coupe Poire |

* : 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



| Du 26 septembre au 30 septembre 2022 | Du 3 octobre au 7 octobre 2022 | LES REGIONS DE FRANCE Du 10 au 14 octobre 2022 | Du 17 octobre au 21 octobre 2022 |
|---|---|--|--|
| <p>Lundi</p> <p>Filet de poisson pané / Citron Gratin de chou-fleur* Cantal AOP à la coupe Banane</p> | <p>Duo de choux à la vinaigrette* Lasagnes de bœuf (France) SV : Lasagnes de légumes du Sud au pesto et Grana Padano Yaourt brassé nature (collectif) + Sucre 38570 THEYS</p> | <p>SUD-OUEST Saucisse de Toulouse* SV : Filet de poisson basquaise* Haricots blancs pointe de Piment d'Espelette AOP* Ossau Iraty AOP à la coupe Pomme BIO Rhône-Alpes</p> | <p>Pépites de poisson meunière citronné Haricots verts persillés à l'huile d'olive* Tomme blanche régionale à la coupe Clémentine</p> |
| <p>Mardi</p> <p>Duo de Carottes Céleri / Vinaigrette* Filet de poulet (UE) au jus* SV : Dhal de lentilles corail* Semoule* Fromage blanc / Confiture de fraise* (collectif)</p> | <p>Concombre/ Sauce fromage blanc à la menthe* Œuf dur Epinards hachés BIO* Compote de pommes / Fraises (collectif)</p> | <p>RHÔNE-ALPES AUVERGNE Salade de batavia Fourme d'Ambert AOP / Vinaigrette* Gratin de brocolis BIO aux ravioles* 26100 ROMANS-SUR-ISERE Fromage blanc / Crème de marrons* (collectif)</p> | <p>Céleri rémoulade* Jambon SV : Roulé végétal (blé, pois) Purée de pommes de terre* Petit suisse sucré</p> |
| <p>Mercredi</p> <p>Betteraves à la vinaigrette au vinaigre de framboise* Omelette BIO Petits pois* Petit suisse sucré</p> | <p>Emincé de porc (France) au thym* SV : Filet de poisson à la provençale* Polente* Vache qui rit Raisin</p> | <p>NORMANDIE Salade normande / Vinaigrette* Filet de poulet (UE) à la Normande* SV : Lentilles* Coquillettes BIO* Terrine de pommes caramélisée à la Normande</p> | <p>Emincé de bœuf au paprika* Rhône-Alpes SV : Pois chiches lait de coco et curcuma* Boulgour BIO* Bûche du Pilat à la coupe Poire</p> |
| <p>REPAS BIO RHÔNE-ALPES Tajine végétarien aux légumes BIO* et Falafels BIO Tomme blanche BIO du Trièves à la coupe Pomme BIO</p> | <p>Salade de haricots verts à la vinaigrette à l'échalote* Rôti de dinde au jus SV : Pané de Blé Tomate Mozzarella Gratin de potiron BIO* Crème dessert au chocolat</p> | <p>BRETAGNE Salade bretonne* Filet de poisson sauce bretonne* Semoule de chou-fleur HVE au sel de Guérande IGP Far breton (pruneaux d'Agen IGP)</p> | <p>REPAS BIO RHÔNE-ALPES Carottes râpées BIO / Vinaigrette citronné* Mijoté de lentilles BIO à la courge butternut BIO* Yaourt à la framboise BIO (collectif)</p> |
| <p>Vendredi</p> <p>Salade iceberg Emmental / Vinaigrette* Emincé de bœuf aux olives* Rhône-Alpes SV : Filet de poisson aux petits légumes* Haricots beurre HVE à l'huile d'olive Gâteau d'anniversaire au yaourt*</p> | <p>Filet de poisson sauce basilic* Pommes de terre persillées Coulommiers à la coupe Prunes</p> | <p>HAUTS-DE-FRANCE Fricadelle au bœuf (UE) SV : Quiche aux poireaux Frites / Mayonnaise Mimolette Tarte au sucre</p> | <p>Salade de chou blanc Emmental / Vinaigrette* Escalope de dinde viennoise SV : Filet de poisson sauce crustacée* Petits pois* Gâteau d'anniversaire aux pépites*</p> |

* : 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

VACANCES DE LA TOUSSAINT



| | Du 24 octobre au 28 octobre 2022 | Du 31 octobre au 4 novembre 2022 |
|----------|--|---|
| Lundi | Filet de poisson sauce curry coco* Carottes HVE / Pommes de terre St Nectaire AOP à la coupe Banane | Coleslaw* Cappellettis aux fromages sauce tomate* Yaourt nature BIO + Sucre |
| Mardi | Macédoine de légumes* Boulettes de bœuf (France) sauce tomate* <i>SV</i> : Boulettes végétariennes sauce tomate Pennes BIO * Emmental râpé Compote de poires (collectif) |  |
| Mercredi | Pané de blé Tomate Mozzarella Epinards hachés BIO * Tomme d' Auvergne à la coupe Pomme | Filet de poisson sauce ciboulette* Purée de potiron BIO * Emmental à la coupe Clémentine |
| Jeudi | Pizza Chipolatas* <i>SV</i> : Filet de poisson pané / Citron Trio de Brocolis Butternut Panais BIO à l'huile d'olive Fromage blanc nature (collectif) + Sucre | MENU TOUT DOUX Salade de doucette / Vinaigrette au miel* Tendresse de poulet (UE) sauce crème* <i>SV</i> : Crousti' fromage Sourires de pommes de terre Ile flottante |
| Vendredi | Salade iceberg / Vinaigrette* Chili sin carne* (Haricots rouges, maïs) Riz BIO créole* Flan vanille nappé caramel | Emincé de bœuf aux oignons* Rhône-Alpes <i>SV</i> : Filet de poisson sauce citron* Gratin de Carottes Panais* Camembert BIO à la coupe Poire |

* : 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