

**Du 1^{er} au 4
septembre**

**Du 7 au 11
septembre**

**Du 14 au 18
septembre**

**Du 21 au 25
septembre**

Lundi



Tarte au fromage du 38
Pilons de poulet aux herbes de
Provence
Ratatouille
Edam BIO
Prunes



Lentilles
Riz BIO créole
Gouda BIO
Cocktail de fruits



Tomate / Mozzarella à la vinaigrette
du chef
Jambon
Frites / ketchup
Yaourt à la myrtille BIO

Mardi

Jus de pommes BIO de l'EARL
NINOU&Co (38150) accompagné de
sa tranche de melon
Boulettes végétariennes
à la tomate
Coquillettes
Yaourt aux fruits



Tomate BIO Locale à la vinaigrette
du chef
Spaghettis BIO du 73
à la sauce carbonara
Yaourt nature + sucre



**Salade pomme de terre au thon à la
vinaigrette du chef**
Filet de poulet pané
Brocolis à la béchamel
Carré de l'est à la coupe
Pomme locale



Concombre Bio à la vinaigrette du
chef
Tortellinis Ricotta / Epinards
à la sauce tomate
Fromage blanc nature + sucre



Mercredi

Rôti de porc aux oignons
Polenta du 73
Emmental BIO
Compote de Pommes / Framboises



Taboulé
Bœuf local aux champignons
Gratin de choux-fleur BIO
Tartare ail et fines herbes
Poire



Melon
Filet de poisson
à la provençale
Pennes BIO locales
Mousse au chocolat



Salade de risonis au basilic
Saucisse de volaille
Jeunes carottes persillées
Saint Paulin BIO à la coupe
Prunes Locales



Jeudi

Doucette à la vinaigrette du chef
Filet de poisson à la basquaise
Petits Pois
Camembert
Raisin Blanc

Batavia à la vinaigrette du chef
Escalope végétarienne panée
Epinards hachés BIO
Brie à la coupe
Gâteau aux pommes du chef



Salade blé / maïs BIO à la
vinaigrette du chef
Sauté de porc local à l'estragon
Haricots verts persillés
Rondelé
Banane



Pizza au fromage du 38
Sauté de bœuf local à la dijonnaise
Purée de potiron BIO
Mimolette
Poire



Vendredi

Salade de lentilles
à la vinaigrette du chef
Sauté de bœuf local
Courgettes BIO à la provençale
Fromage blanc nature + sucre
Poire BIO de l'Isère



Concombre au fromage blanc
Filet de poisson à la ciboulette
Boulogour
Flan vanille nappé caramel

**Carottes râpées à la vinaigrette du
chef**
Rôti de veau local
Purée de pomme de terre
Yaourt nature accompagné de sa
confiture de fraises



**Cœur de laitue à la vinaigrette du
chef**
Filet de poisson meunière / citron
Gratin de choux-fleur BIO
Vache qui rit
**Gâteau aux pépites de chocolat du
chef**

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

