



Indiquez le nombre
de barquettes **NON
SERVIES**

Sem 36

du 4 au 10 septembre

Effectif :

Tomates d'isère
Raviolis épinards & pointe d'ail
BIO sauce crème
Bleu de Sassenage
Poire de Moras en Valloire
Alternatif :

Lundi

Effectif :

Salade de pommes de terre
Escalope de poulet basquaise
Haricots verts BIO à la persillade
Prune
Alternatif : Pois chiches

Mardi

Effectif :

Salade de pâtes napolitaines
Sauté de porc au jus
Beignets de légumes
Crème dessert locale
Alternatif : Omelette à la tomate

Mercredi

Effectif :

Boulettes de bœuf
Riz BIO
Yaourt BIO du Vercors
Fraises
Alternatif : Boulettes végétales

Jeudi

Effectif :

Concombre
Filet de colin sauce crustacés
Carottes BIO et pommes de terre
Cake aux pépites de chocolat
Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Sem 37

du 11 au 17 septembre

Effectif :

Pizza cheddar emmental
Jambon grillé
Epinards BIO béchamel
Pastèque
Alternatif : Œufs durs

Effectif :

Sauté de volaille aux olives
Gratin de chou fleur BIO
Brique de Gérentes
Gâteau au chocolat
Alternatif : Quenelles

Effectif :

Salade verte
Lasagnes bolognaise
Saint Marcellin BIO
Liégeois chocolat
Alternatif : Lasagnes de légumes

Effectif :

Carottes râpées
Couscous de légumes
Semoule BIO
Compote abricots

Effectif :

Salade de lentilles
Emincé de bœuf sauce paprika
Beignets de courgettes
Raisin
Alternatif : Tarte au fromage

Sem 38

du 18 au 24 septembre

Effectif :

Salade coleslaw
Paëlla de poisson
Verchicors BIO
Mousse chocolat
Alternatif : Paëlla de légumes

Effectif :

Salade verte de Jarcieu
Murçon du plateau du Trièves
Pommes de terre BIO vapeur
Sauce fromage blanc de Gérentes
Pomme du Fruitière dauphinois
Alternatif : Tomate farcie végétale

Effectif :

Salade vénitienne BIO
Haut de cuisse de poulet
Ratatouille
Mirabelle
Alternatif : Pavé fromager

Effectif :

Betteraves BIO
Pâtes fraîches BIO
Bolognaise BIO
Cake BIO au citron
Alternatif : Sauce lentilles corail

Effectif :

Gratin de ravioles aux courgettes
BIO
Tomme du Chatelard (38)
Poire de Moras en Valloire (26)

Sem 39

du 25 au 30 septembre

Effectif :

Tomates de chez Figuet
Feuilleté à la fourme d'Ambert
Beans à la canadienne
Yaourt à la myrtille

Effectif :

Sauté de porc miel et moutarde
Semoule BIO
Saint Marcellin BIO
Poire
Alternatif : Dahl de lentilles

Effectif :

Celeri remoulade
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz
Petit suisse nature BIO
Alternatif : Blanquette de légumes

Effectif :

Hachis parmentier
Fromage blanc de chez Gérentes
Pomme BIO
Alternatif : Hachis parmentier végétal

Effectif :

Salade de crozets
Filet de poisson meunière
Epinards BIO au lait d'Isère
Gâteau au yaourt
Alternatif : Omelette au fromage

MON AVIS
sur les plats les
+ ou - aimés
et pourquoi ?



Indiquez le nombre
de barquettes **NON
SERVIES**

Sem 40
du 2 au 8 octobre

Sem 41
du 9 au 15 octobre

Sem 42
du 16 au 22 octobre



Effectif :

Chou kouki
Rougail saucisse
Riz
Fromage blanc nature
Alternatif : Rougail aux haricots blancs

Effectif :

Salade verte
Filet de poisson sauce agrumes
Riz pilaf au citron
Compote pommes rhubarbe
Alternatif : Pavé végétal

Effectif :

Sauté de volaille au curry
Purée de pois cassés
Saint Marcellin **BIO**
Compote de pommes
Alternatif : Quenelles sauce curry

Lundi

Effectif :

Tarte butternut comté
Haut de cuisse de poulet
Gratin de courgettes **BIO**
Pomme
Alternatif : Aiguillettes de blé

Effectif :

Chou kouki et dés de mimolette
Tranche de jambon cuit à l'os
Coquillettes **BIO**
Crème caramel au beurre salé
Alternatif : Sauce arrabiata

Effectif :

Spaghettis **BIO**
Sauce lentilles corail
Fromage blanc
Poire de la Valloire

Mardi

Effectif :

Beignets de calamars
Cœur de blé **BIO** niçois
Tomme du GAEC de Quincieu
Gâteau noisette
Alternatif : Pavé fromager

Effectif :

Buddha bowl umami
Tomates & concombres
Riz champignons
Poulet sauce crème citron
Bleu du Mézenc
Gâteau **BIO** au citron
Alternatif : Buddha bowl végétal

Effectif :

Salade de pommes de terre
Boulettes d'agneau
Légumes tajine
Prune
Alternatif : Boulettes sarrasin

Mercredi

Effectif :

Salade vénitienne **BIO**
Cœur de merlu sauce beurre
Haricots verts **BIO**
Compote banane

Effectif :

Falafels **BIO**
Choux de Bruxelles et pommes de terre
Sauce fromage blanc à la menthe
Mousse chocolat noir

Effectif :

Concombre vinaigrette
Emincé de bœuf bourguignon
Brocolis béchamel au lait d'Isère
Gâteau au yaourt **BIO**
Alternatif : Omelette

Judi

Effectif :

Boulettes thaï
Nouilles chinoises aux légumes
Yaourt nature de chez Collet
Raisins
Alternatif : Omelette au fromage

Effectif :

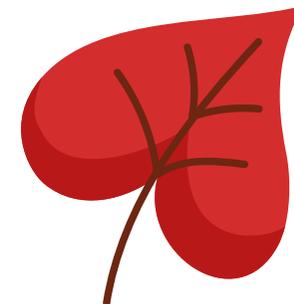
Potage au potimarron
Boulettes de bœuf aux oignons
caramélisés
Carottes **BIO** au miel et châtaigne
Yaourt à la châtaigne
Cake à la praline
Alternatif : Boulettes végétales

Effectif :

Salade verte
Croziflette **BIO** savoyarde
sauce
Yaourt nature
Alternatif : Croziflette végétale

Vendredi

**BONNES
Vacances**



MON AVIS
sur les plats les
+ ou - aimés
et pourquoi ?

