

Saveurs de Famille à Gillonnay⁽³⁸⁾
« Lait, yaourt, crème dessert »



Lundi

Menu Alternatif

Oeufs brouillés
Epinards BIO en béchamel
au lait de Gillonnay⁽³⁸⁾
(*) Petit suisse
Pêche au sirop

Romain Vallée de Moras-en-Valloire⁽²⁶⁾
« Poires HVE »



Mardi

Menu Local et Alternatif

(*) Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou⁽³⁸⁾
Raviolis aux lentilles & oignons BIO de Saint Jean⁽²⁶⁾
sauce à la crème
(*) Poire HVE de Moras-en-Valloire⁽²⁶⁾



Thomas Bougel Lavigne à Gillonnay⁽³⁸⁾
« Pommes de terre HVE »

Jeudi

Boulettes de bœuf de Carrel⁽²⁶⁾ aux petits légumes
Riz

(*) Yaourt BIO du Vercors⁽²⁶⁾
(*) Fraises HVE de la Coccinelle⁽³⁸⁾
Alternatif : Boulettes de sarrasin aux petits légumes

Gaëlle de Lagrange
à Léoncel⁽²⁶⁾
« Yaourts BIO »



Famille Charpentier
à Thodure⁽³⁸⁾
« Pommes de terre BIO,
lentilles »



Vendredi

Concombre
Filet de colin label MSC sauce au citron
Carottes⁽²⁶⁾ et **pommes de terre BIO**⁽³⁸⁾
sautées

Cake à la banane de l'Etape Gourmande⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal

ST GEORGES
D'ESPÉRANCHE

Canline



Lundi

Menu de St Vérand & de St Georges d'Espérance

Gaspacho du Chef !
Coquillettes BIO de Peaugres ⁽⁰⁷⁾ à la carbonara
viande française
(*) Pastèque

Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail



D 71
ST VERAND

Ecole



Mardi

Menu Local

Pizza au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
Sauté de volaille de Royal Bernard ⁽²⁶⁾ aux olives
Chou-fleur BIO persillé
Crème dessert
Alternatif : Crêpe au fromage



Paul Arnaud à Bougé-Chambalud ⁽³⁸⁾
« Raisin HVE »

Jeudi

Menu Alternatif

Couscous de légumes aux pois chiches
Semoule BIO
(*) Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
(*) **Raisin HVE** de la Ferme des Cerises ⁽³⁸⁾

Thibault Faure à
Etoile-sur-Rhône ⁽²⁶⁾
« Chou-fleur »



Michel Neyrel
à La Balme-les-Grottes ⁽³⁸⁾
« Boeuf de chez Carrel »



Vendredi

Salade de lentilles
Lentilles, tomate, maïs, oignon, jus de citron, moutarde, persil
Sauté de bœuf d'Isère Viandes ⁽³⁸⁾ au paprika
Courgettes BIO d'Agnin ⁽³⁸⁾ en béchamel
au lait de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Cake à la myrtille gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pané au gouda



(*) Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Léa Nature à Peaugres⁽⁰⁷⁾
«Pâtes BIO»



Lundi

Paëllà de **poisson label MSC**
au **riz BIO**
(*) Buchette
(*) Prune
Alternatif : Paëlla végétale

Mardi

Menu de Lépin-le-Lac SEDDurable

(*) Salade verte de Gières⁽³⁸⁾
Murçon aux graines de Carvi de la Mure⁽³⁸⁾
Ecrasé de **pommes de terre BIO** de Thodure⁽³⁸⁾
(*) **Pomme BIO** de la Coccinelle⁽³⁸⁾
Alternatif : Merguez végétale



Lépin
le lac



Christian Boudes à La Mure⁽³⁸⁾
«Murçon»

Jeudi

Menu BIO SEDDurable

(*) **Betteraves BIO**
Pâtes BIO de Peaugres⁽⁰⁷⁾
à la bolognaise Egréné de **boeuf BIO** de chez Carrel⁽³⁸⁾
Cake BIO au citron gourmand⁽³⁸⁾
Alternatif : Pâtes BIO sauce lentilles corail

Alain Mounier
à Charmes-sur-Rhône⁽⁰⁷⁾
«Aubergines et huile d'olive»



L'Étape Gourmande
à La Côte-Saint-André⁽³⁸⁾
«Cake au citron BIO»



Vendredi

Menu Alternatif

Boulettes végétales
Gratin de **courgettes BIO** d'Agnin⁽³⁸⁾
(*) Tomme du Châtelard⁽³⁸⁾
(*) **Poire HVE** de Moras-en-Valloire⁽²⁶⁾



(*) Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

SEMAINE du 21 au 27 septembre 2026

MENUS
« préférés
de nos
convives »

Serge Figuet - La Coccinelle à Ville-sous-Anjou ⁽³⁸⁾
« Pomme BIO, tomates et fraises HVE »



Lundi

Menu Alternatif

Roulé au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
Beans BIO à la canadienne
Yaourt à la myrtille de chez Collet ⁽⁴²⁾
(*) **Poire HVE** de la Valloire ⁽²⁶⁾

Mardi

Menu de St-Pierre-de-Commiers

(*) **Tomates cerises HVE** de la coccinelle ⁽³⁸⁾
Nugget's de filet de poulet français
Potatoes
(*) **Dés de mozzarella**
Madeleine aux pépites de chocolat
Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles



A manger avec
les tomates.

Ecole de Saint-Pierre-
de-Commiers



Pauline Girier à Thodure ⁽³⁸⁾
« Miel »



Jeudi

(*) **Salade verte de Gières** ⁽³⁸⁾
Hachis parmentier Egréné de boeuf de Carrel ⁽³⁸⁾
Pommes de terre HVE de Gillonnay ⁽³⁸⁾
(*) **Pomme BIO** de la coccinelle ⁽³⁸⁾
Alternatif : Hachis végétal

Gières légumes
à Gières ⁽³⁸⁾
« Salades »



Gérentes à Araules ⁽⁴³⁾
« Fromage blanc et fromages au lait
d'Ardeche et de Haute-Loire »



Vendredi

Petit colin MSC et citron
Epinards BIO en béchamel au lait de Gillonnay ⁽³⁸⁾
(*) **Brique au lait de vache** de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Gâteau au yaourt BIO gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Omelette

Gélifruit à Chanas
«Potimarron BIO d'Agnin⁽³⁸⁾»



Lundi

Menu Alternatif Asiatique

Chou kouki
Boulettes de blé thaï
Nouilles chinoises aux légumes
Yaourt à la pêche de Gillonnay⁽³⁸⁾

Alexandre Marouby à Theys⁽³⁸⁾
«Yaourts label Isère»



Mardi

Sauté de porc de chez Isère Viandes⁽³⁸⁾ au jus
Purée de **potimarron BIO** d'Agnin⁽³⁸⁾
(*) Tomme grise de chez Gérentes⁽⁴³⁾
(*) **Pomme BIO** de la coccinelle⁽³⁸⁾
Alternatif : Tortilla



Sébastien Pabel à Parnans⁽²⁶⁾
«Carolles BIO»

Jeudi

Salade vénitienne
Coquillettes, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil
Filet de **poisson MSC** sauce nantua
Haricots verts BIO en persillade
Ananas au sirop
Alternatif : Pané de blé tomate & mozza

Fresque de l'école de
Châtonnay



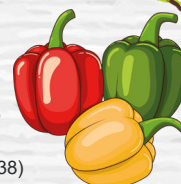
Royal Bernard
à Grâne⁽²⁶⁾
«Poulet»



Vendredi

Menu de Châtonnay

(*) Salade verte de Gières⁽³⁸⁾
Poulet de chez Royal Bernard⁽²⁶⁾ façon fajitas
Riz BIO
Cake au spéculoos gourmand⁽³⁸⁾
Pain aux poivrons de l'Etape Gourmande⁽³⁸⁾
Alternatif : Rougail aux haricots



Charles et Alice à Alex⁽²⁶⁾
«Compotes sans sucre ajouté»



Lundi

Menu Alternatif

Tarte butternut & comté de Rives⁽³⁸⁾
Blanquette de légumes aux petits pois
Riz BIO
(*) Poire label HVE de la valloire⁽²⁶⁾

Denis Chardon à Saint-Prim⁽³⁸⁾
«Courgettes et carottes HVE»



Mardi

Menu Octobre Rose



Salade de haricots rouges
Jambon français braisé
Ratatouille BIO aux légumes de la région
Yaourt à la fraise de Gillonnay⁽³⁸⁾
Alternatif : Omelette



Ferme des 3 hameaux au Mollier⁽³⁸⁾
«Yaourts nature et aromatisés»



Jeudi

Le Grand Repas de Villard-Bonnot

(*) Valse effeuillée d'endives de St Hilaire la Côte⁽³⁸⁾
Echappée de poulet forestière de Royal Bernard⁽²⁶⁾
Gratin aux accents du **Dauphiné BIO** de Thodure⁽³⁸⁾
Voyage au coeur du bleu doux de chez Gérentes⁽⁴³⁾
Volupté de meringue à la myrtille de chez Louvat⁽³⁸⁾
Alternatif : Curry de lentilles



Ecole Victor Hugo
de Villard-Bonnot



©Images-et-Rêves/Villard-Bonnot

Biscuiterie Louvat
à Saint-Geoire-en-Valdaine⁽³⁸⁾
«Meringues»



Vendredi

Crêpe au fromage
Boulettes de bœuf de carrel⁽³⁸⁾ aux oignons
Carottes BIO de Parnans⁽²⁶⁾ persillées
(*) Prune
Alternatif : Boulettes végétales sauce aux oignons



(*) Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Mairie



Lundi

(*) Tomates cerises HVE de la coccinelle ⁽³⁸⁾
Sauté de volaille royal bernard ⁽²⁶⁾ sauce barbecue
Purée de pois cassés
Compote de Pommes BIO d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Oeufs brouillés



Menu de Belmont, Fontaine et Culin-Tramolé

(*) Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Hamburger steak de chez Convivial ⁽⁰³⁾
Potatoes
Sauce au cheddar
Pop-corn
Alternatif : Pavé végétal

Ecole de Culin Tramolé



Jeudi

Ragoût de veau français d'Antan
et **potimarron BIO** Ferme des Lices ⁽³⁸⁾
Yaourt nature de chez Saveurs de Famille ⁽³⁸⁾
Cake au caramel gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Ragoût de légumes aux pois chiches

Atelier de Niermont
à Bagé-Dommarlin ⁽⁰¹⁾
«Pâtes semi-complètes HVE»



©Greg Belleyrat - Feijlens

Vendredi

Menu Alternatif

(*) Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Gratin de **crozets semi complets HVE** de l'atelier
de Niermont ⁽⁰¹⁾ au **potimarron BIO** d'Agnin ⁽³⁸⁾
Crème dessert au chocolat de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Pain aux graines de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Ecole Pont du Drac



Ville de
FONTAINE



Vercors Lait à Villard-de-Lans ⁽³⁸⁾
«Fromages au lait du Vercors,
Saint Marcellin BIO».



(*) Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.