

### LUNDI

Menu Alternatif

Salade Napoli

Tortis 3 couleurs, maïs, vinaigrette, ail, persil.

Quenelles aux olives

**Brocolis BIO** en béchamel

(\*) Yaourt nature de la Laiterie Collet <sup>(42)</sup>



### MARDI

Blanquette de veau français de chez Beauvallet

Riz

(\*) **Camembert BIO**

(\*) **Pomme HVE** de Ville-sous-Anjou <sup>(38)</sup>

Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois

**Herbes  
de Provence**  
romarin, origan,  
Sarnette, Thym.

### JEUDI

Menu aux herbes du Sud

(\*) Salade verte de Gières <sup>(38)</sup>

Caldeirada au thym

Poisson MSC, pommes de terre, carottes et courgettes HVE

**Cake BIO au citron** de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>

Alternatif : Caldeirada végétale

### VENDREDI

Salade d'endives de Saint-Hilaire-la-Côte <sup>(38)</sup>

Sauté de volaille française au jus

**Pennes BIO**

Crème dessert

Alternatif : Penne BIO sauce lentilles corail



(\*) 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.

## LUNDI

Couscous aux boulettes de bœuf de chez Carrel <sup>(38)</sup>

Semoule

(\* Fromage blanc nature

(\* Pomme BIO de chez la Coccinelle <sup>(38)</sup>

Alternatif : Couscous aux pois chiches

## MARDI



Salade de pommes de terre & ciboulette

Nugget's de poulet français

Gratin de courgettes BIO d'Agnin <sup>(38)</sup>

Ananas au sirop

Alternatif : Nugget's de blé

La ciboulette a  
des notes anisées,  
épicées ou poivrées.  
Elle parfume les  
entrées et les  
plats chauds.

## JEUDI

Filet de poisson label MSC à l'ail & au persil

Riz

(\* Saint Marcellin BIO de Vercors Lait <sup>(38)</sup>

Cake à la framboise de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>

Alternatif : Pavé végétal

## VENDREDI

1er mai «Férié»



 (\*) 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.

## LUNDI

### Salade Vénitienne

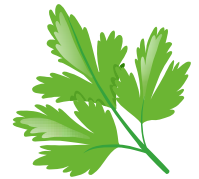
coquille, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil

### Sauté de poulet français au jus

**Epinards BIO** en béchamel

(\***Pomme HVE** de la Coccinelle <sup>(38)</sup>)

Alternatif : Omelette



## MARDI

(\***Carottes HVE** de Saint Prim <sup>(38)</sup>) râpées

Lasagnes à la bolognaise

viande française

Flan au caramel

Alternatif : Lasagnes de légumes

La saison  
de la **fraise**  
s'étend d'**avril** à  
juin, et jusqu'à  
l'**automne** pour les  
**remontantes**.

## JEUDI

Menu Alternatif

Salade de lentilles & ciboulette

Tarte au fromage de Rives <sup>(38)</sup>

**Haricots verts BIO** en persillade

(\***Fraises HVE** des Fruitières Dauphinoises <sup>(38)</sup>)

## VENDREDI

8 mai «Férié»



(\***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.

### LUNDI

Anniversaire de Guillette



Steak haché de chez Carrel <sup>(38)</sup> à la moutarde et au miel

**Carottes BIO** de Parnans <sup>(26)</sup> en persillade

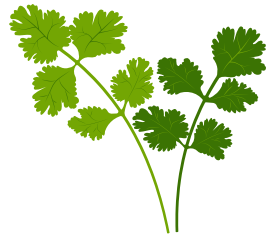
(\*Fromage blanc de l'Auvergne <sup>(43)</sup>)

Pain d'épices et miel de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>

Alternatif : Boulettes au sarrasin & lentilles

### MARDI

Repas Froid en plein air



(\*Tomates cerises HVE de la Coccinelle <sup>(38)</sup>)

Jambon blanc français

Salade de pépinettes

pépinettes, tomate, mayonnaise, vinaigrette, persil

Yaourt à boire

Alternatif : Oeufs durs

**Les**  
**abeilles** butinent  
et grâce à elles, on  
peut **manger**  
des **fruits** et des  
**légumes**.

### JEUDI

L'Ascension «Féié»



(\*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.

## LUNDI

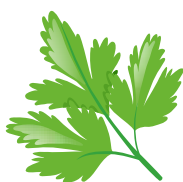
(\*) Radis

Saucisson brioché de Lyon de chez Randy <sup>(69)</sup>

Pommes de terre vapeur en persillade

(\*) Yaourt BIO du Vercors <sup>(26)</sup>

Alternatif : Tomate farcie végétale



## MARDI

Boulettes de bœuf de chez Carrel <sup>(38)</sup> sauce au poivr

Coeur de blé à la tomate

Meule de Savoie <sup>(73)</sup>

Cake aux pépites de chocolat gourmand <sup>(38)</sup>

Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Consommer  
**local** c'est bon  
pour ma planète et  
pour ma région.

## JEUDI

(\*) Salade verte de Gières <sup>(38)</sup>

Ragoût de poisson label MSC

Yaourt à la châtaigne de chez Collet <sup>(42)</sup>

Alternatif : Ragoût végétal

## VENDREDI

Menu Alternatif et Local

(\*) Tomates cerises HVE de la Coccinelle <sup>(38)</sup>

Raviolis BIO aux légumes du Soleil de Saint Jean <sup>(26)</sup>

sauce tomate et herbes de Provence

(\*) Tomme de Yenne <sup>(73)</sup>

(\*) Fraises HVE de la Ferme des Cerises <sup>(38)</sup>



(\*) 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.

## LUNDI

Pentecôte «Férié»



## MARDI

Sauté de bœuf de chez Carrel <sup>(38)</sup> à l'asiatique  
Riz BIO

(\*) Fromage blanc nature BIO

(\*) Melon

Alternatif : Pois chiches sauce à l'asiatique

Le  
**Houmous**  
est une purée de  
**pois chiches** et de  
tahini agrémenté de  
**citron** et d'ail

## JEUDI

Menu Alternatif

(\*) Tomates cerises HVE de la Coccinelle <sup>(38)</sup>

Croque fromage

Haricots verts BIO en persillade

Gâteau à la pomme de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>



## VENDREDI

Menu Barbecue spécial Fête des Voisins

Houmous

Chipolatas de chez Carrel <sup>(38)</sup>

Potatoes

(\*) Fraises HVE des Fruitiers Dauphinois <sup>(38)</sup>

Pain à la tomate de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>

Alternatif : Aiguillettes blé & carottes



(\*) 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.

## LUNDI

### Salade Vénitienne

coquille, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil

Jambon français braisé au jus

Epinards BIO en béchamel

Melon

Alternatif : Feuilleté fromage



## MARDI

Carottes HVE de Saint Prim<sup>(38)</sup> rapées

Tomate farcie

Semoule BIO

Fromage blanc de l'Auvergne<sup>(43)</sup>

Alternatif : Tomate farcie végétale

En juin, c'est  
la pleine saison des  
cerises. A déguster  
avec modération.

## JEUDI

Menu Alternatif

Coquillettes BIO

Sauce lentilles corail

Carré de l'Est

Cerises HVE des Fruitiers Dauphinois<sup>(38)</sup>

## VENDREDI

Salade verte de Gières<sup>(38)</sup>

Filet de colin label MSC sauce à l'oseille

Riz aux petits légumes

Cake à la framboise de l'Etape Gourmande<sup>(38)</sup>

Alternatif : Tortilla



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.

## LUNDI

Boulettes de **bœuf BIO** de chez Carrel <sup>(38)</sup>  
Petits pois au jus  
(\*Brique de l'Auvergne <sup>(43)</sup>)  
(\*Pêche HVE des Fruitiers Dauphinois <sup>(38)</sup>)  
*Alternatif : Boulettes de blé*



## MARDI

(\*Tomates cerises HVE de la Coccinelle <sup>(38)</sup>)  
Bouchées de poisson MSC panées  
Gratin de **courgettes BIO** de Parnans <sup>(26)</sup>  
Crème dessert au chocolat  
*Alternatif : Beignets de fromage*

Le retour des  
**pêches**, de  
juin à septembre.  
Un fruit riche en eau.

## JEUDI

Menu Alternatif spécial football

(\*Concombre  
*Fair play du Croque fromage*  
**Epinards BIO** en béchamel *façon pelouse*  
Cake à la banane de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>  
Pain au maïs de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>)

## VENDREDI

(\*Salade verte de Gières <sup>(38)</sup>)  
Paëlla au poulet français  
et au **riz BIO**  
Crème chantilly  
(\*Fraises HVE des Fruitiers Dauphinois <sup>(38)</sup>)  
*Alternatif : Paëlla végétarienne*



(\*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.

## LUNDI

(\*) Melon

Sauté de porc de chez Carrel <sup>(38)</sup> à l'abricot & au romarin  
**Tortis BIO**

Yaourt à la framboise de chez Collet <sup>(42)</sup>

Alternatif : Dahl de lentilles



## MARDI

Cake à la carotte de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>

Filet de colin label MSC sauce aigre douce

**Riz BIO** à l'ananas

(\*) Pastèque

Alternatif : Omelette



## JEUDI

Menu Alternatif

Pizza aux légumes de Rives <sup>(38)</sup>

Salade de lentilles & ciboulette

(\*) **Fromage blanc BIO**

(\*) **Pêche HVE** de la Vallée du Rhône <sup>(38)</sup>



## VENDREDI

Taboulé

semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil

Steak haché de chez Carrel <sup>(38)</sup> sauce barbecue

**Haricots verts BIO** en persillade

(\*) **Cerises HVE** des Fruitiers Dauphinois <sup>(38)</sup>

Alternatif : Pavé végétal



(\*) 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.

### LUNDI

Menu Espagnol

Fideua au poisson label MSC  
avec des **coquillettes BIO** de Peaugres <sup>(07)</sup>  
Yaourt à la banane de chez Collet <sup>(42)</sup>  
(\*)Melon

Alternatif : Fideua végétale

### MARDI



Sauté de volaille française au curry  
**Semoule BIO**  
(\*)**Saint-Marcellin BIO** <sup>(38)</sup>  
(\*)**Abricots HVE** de la Vallée du Rhône <sup>(38)</sup>

Alternatif : Terrine de légumes, curry de petits pois

Le  
**Gaspacho,**  
soupe froide à base  
de tomates, légumes  
crus et huile d'olive.

### JEUDI

(\*)**Carottes HVE** de Saint Prim <sup>(38)</sup> râpées  
Sauté de bœuf de chez Carrel <sup>(38)</sup> à la mexicaine  
Purée de pommes de terre  
Liégeois au chocolat

Alternatif : Boulettes au sarrasin & lentilles

### VENDREDI

Menu Alternatif fraîcheur

Quiche au fromage de Rives <sup>(38)</sup>  
Macédoine  
Macédoine, mayonnaise, fromage blanc, moutarde, persil.  
(\*)**Fromage blanc de chez Gérentes** <sup>(43)</sup>  
Cake au caramel de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>



(\*) 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.

## LUNDI

Salade de lentilles  
Chipolatas de chez Carrel <sup>(38)</sup> au jus  
Courgettes BIO d'Agnin <sup>(38)</sup> à la tomate  
(\*Brugnon HVE de chez Savajols <sup>(26)</sup>)

Alternatif : Feuilleté au fromage

## MARDI



Filet de poulet français sauce orientale  
Potatoes  
(\*Yaourt BIO du Vercors <sup>(26)</sup>)  
(\*Melon

Alternatif : Pavé végétal

**Récoltez,**  
les herbes d'été et  
faites les sécher, pour  
parfumer vos plats  
toute l'année.

## JEUDI

Menu Alternatif

(\*Salade verte de Gières <sup>(38)</sup>)  
Rougail aux haricots  
Coquillettes BIO  
Cake nature de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>

## VENDREDI

Pique-nique de Fin d'Année

Jambon blanc français  
Pizza BIO au fromage de Rives <sup>(38)</sup>  
Chips  
Yaourt à boire  
(\*Abricot HVE des Fruitières Dauphinoises <sup>(38)</sup>)

Alternatif : Oeuf dur



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