

### LUNDI

Menu Fines Herbes Alternatif

Salade de lentilles & Ciboulette  
**Raviolis BIO** à l'ail et au **Basilic de chez Saint Jean** <sup>(26)</sup>  
à la crème  
Fromage à tartiner au lait de vache d'Ardèche, à l'ail violet et à la  
ciboulette de la Drôme de chez **Papilles d'Ardèche** <sup>(07)</sup>  
(\* **Poire label HVE de la Valloire** <sup>(26)</sup>)



### MARDI

Salade de **pommes de terre HVE** <sup>(38)</sup> et ciboulette  
Palette de porc <sup>(38)</sup> à la tomate et au **Basilic**  
Ratatouille  
(\* **Petit suisse**)

Alternatif : Falafels BIO de Sassenage



Le **Basilic**  
un **régal** avec  
les **pâtes** & les  
**tomates.**

### JEUDI

Salade de **riz BIO**  
Boulettes de boeuf du **Nord Isère** <sup>(38)</sup>  
**Carottes HVE de Saint Prim** <sup>(38)</sup> braisées  
(\* **Fraises label HVE de la Coccinelle** <sup>(38)</sup>)

Alternatif : Boulettes sarrasin & lentilles

### VENDREDI

(\* **Salade verte HVE de Jarcieu** <sup>(38)</sup>)  
Blanquette de **Colin label MSC** à l'armoricaine  
**Semoule BIO**  
Gâteau au Yaourt de **l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois



(\* **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 Plaisir

(\*) **Tomates cerises label HVE de Ville-sous-Anjou** <sup>(38)</sup>

Filet de poulet français cuisiné en nugget's

**Potatoes label HVE de la plaine de la Bièvre** <sup>(38)</sup>

(\*) Sauce au fromage blanc

(\*) **Purée de pommes label HVE de la Ferme des cerises** <sup>(38)</sup>

Alternatif : Nugget's de blé

*À déguster avec les  
nugget's et les  
potatoes*

### MARDI

#### Menu Alternatif

Salade Vénitienne du Chef

coquillettes, tomates, maïs, petit pois, persil

Omelette

**Epinards BIO** en béchamel

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



### JEUDI

(\*) **Carottes BIO de Sébastien Patel** <sup>(26)</sup> râpées

Filet de **Poisson label MSC**

**Penne BIO**

(\*) **Fromage blanc de chez Gérentes** <sup>(43)</sup>

Alternatif : Penne sauce lentilles corail

### VENDREDI

#### Menu persillade

(\*) **Salade Verte HVE des Jardins de Champagne** <sup>(38)</sup>

Sauté de boeuf de **chez Carrel** <sup>(38)</sup> à la Provençale

**Haricots verts BIO** en persillade

Gâteau aux pommes de **l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

Alternatif : Crêpe au fromage



(\*) 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 aux bienfaits des Épices

(\*) Tomates cerises label HVE de la Coccinelle (38)

Rougail saucisse française

Riz BIO

(\*) Yaourt nature de chez Collet (42)

Alternatif : Rougail aux haricots



### MARDI

Menu Estragon du petit Dragon

Salade de Crozets BIO de Savoie (73)

Sauté de porc de chez Carrel (38) à l'Estragon

Chou-fleur de St-Sorlin-en-Valloire (26) en béchamel

(\*) Raisin label HVE de chez Paul Arnaud (38)

Alternatif : Quenelles à la sauce tomate



L'oseille  
accompagne  
à merveille le  
poisson.

### JEUDI

Menu Basilic Alternatif qui apaise le corps et l'esprit

(\*) Salade Verte HVE de Jarcieu (38)

Cappelletti au fromage

sauce au Basilic

Cake BIO de l'Etape Gourmande (38)



### VENDREDI

Menu Quand le plat Persil rencontre l'acidité de l'Oseille...

Taboulé du Chef

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

Filet de Colin label MSC à l'Oseille

Gratin de Potimarron BIO d'Agnin (38)

(\*) Poire label HVE de Moras-en-Valloire (26)

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 Jardin Alpin Alternatif

(\*) **Salade Verte HVE de Jarcieu** (38)

Gnocchis  
sauce au Bleu & Noix  
Oeufs à la neige  
& crème anglaise



### MARDI

Menu du Midi aux Herbes de Provence

Salade de **Pâtes BIO**  
Saucisse au **Comté AOP de chez Carrel** (38)  
Ratatouille aux **Herbes de Provence**  
(\*) Fruit de saison

Alternatif : Tarte au fromage

**Herbes** de  
**Provence ...**  
thym, sarriette,  
romarin et  
basilic.



### JEUDI

Menu mettre du linge sur les Salsifis d'Antan

Pizza au fromage **de Rives** (38)  
Filet de **poisson MSC** meunière  
Salsifis à la crème  
(\*) Fromage blanc **de l'Auvergne** (43)

Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

### VENDREDI

Menu qui fleure bon le Thym

Sauté de volaille française forestier au **Thym**  
Beignets de légumes  
**Carré du Trièves BIO** label Ishere (38)  
Cake à la myrtille **de l'Etape Gourmande** (38)

Alternatif : Curry de Pois chiches



(\*) 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 course à l'Échalote zéro déchets

(\*) **Salade Verte HVE de Jarcieu** <sup>(38)</sup>

Blanquette de poisson label MSC

**Riz BIO**

(\*) **Fromage blanc nature BIO**

Alternatif : Blanquette de légumes

### MARDI

Menu Alternatif

Salade de lentilles & petits pois à l'Échalote

Tortilla de Rives <sup>(38)</sup>

**Épinards BIO** en béchamel

(\*) **Poires label HVE de chez Romain Vallet** <sup>(26)</sup>



## Échalote

plante **bulbeuse** qui  
s'accomode  
aussi bien **CRUE**  
que **cuite**.



### JEUDI

Menu «Plus fortes ensemble !» pour Octobre Rose

(\*) Betteraves

Palette de porc de chez Carrel <sup>(38)</sup>

Purée rose **pommes de terre HVE de la Bièvre** <sup>(38)</sup>

Cake à la praline rose de l'Étape Gourmande <sup>(38)</sup>

Alternatif : Pavé maraîcher

### VENDREDI

Taboulé

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

Haut de cuisse de poulet français

**Courgettes BIO d'Agnin** <sup>(38)</sup> au fromage de l'Ardèche

(\*) **Pomme BIO de la Vallée du Rhône**

Alternatif : Boulettes au Sarrasin et lentilles



(\*) 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 Rond

Boulettes de porc tomate barbecue de chez Carrel <sup>(38)</sup>

Petits pois BIO au jus

Carré de l'Est

(\*) Purée de pommes HVE de Bougé-Chambalud <sup>(38)</sup>

Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes

### MARDI



Salade de pommes de terre HVE <sup>(38)</sup> & Ciboulette

Filet de poisson label MSC meunière

Gratin de potimarron BIO de Pierre Sylvant <sup>(38)</sup>

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

Alternatif : Oeufs brouillés



## Coriandre

on consomme ses  
graines, ses tiges  
et ses feuilles.

### JEUDI

#### Menu saveurs d'Orient Alternatif

Couscous semoule BIO de légumes à la Coriandre

Merguez végétale française sans soja

(\*) Brique de chèvre de l'Auvergne <sup>(43)</sup>

Cake aux pépites de chocolat & à la Menthe <sup>(38)</sup>

### VENDREDI

(\*) Carottes BIO de Parnans <sup>(26)</sup> râpées

Lasagnes à la bolognaise

viande française

(\*) Yaourt nature BIO de Léoncel <sup>(26)</sup>

Alternatif : Lasagnes de légumes



(\*) 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

Cuisine Gourmande de Maître-Queux

- (\*) **Salade verte HVE de Jarcieu** <sup>(38)</sup>
- Steak haché **de chez Carrel** <sup>(38)</sup>
- Pommes de terre HVE** <sup>(38)</sup> cuisinées  
façon Potatoes & sauce fromagère
- (\*) **Pommes BIO** <sup>(38)</sup>
- Pain Burger

Alternatif : Burger végétal



## MARDI

Menu de Bélibaste Alternatif

- Tarte à la courge **Butternut de Rives** <sup>(38)</sup>
- Oeufs brouillés **Arbolettys**
- Épinards BIO** en béchamel
- (\*) **Ung emplumeus de pomes** Purée de pommes HVE <sup>(38)</sup>

### Oyez

Oyez braves gens !  
Venez festoyer au  
restaurant **Guillaud Traiteur**  
pour un **voyage** historique  
dans le temps où vous  
**ripaillerez**. «Recettes  
médiévales uniques en  
**Europe**».

## JEUDI

Ripaille en Isère & fête du Pain de Chailly

- Cochonaille Jambon braisé <sup>(38)</sup> à la vigneronne
- Purée de racines Pommes de terre HVE <sup>(38)</sup> et navets
- (\*) **Caseus Carré du Trièves BIO** label Ishere <sup>(38)</sup>
- (\*) **Caillou rosat** Poires label HVE de la Valloire <sup>(26)</sup>
- Méteil** Pain aux graines de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>

Alternatif : Pané tomate mozza



## VENDREDI

Le Boute dehors

- (\*) **Carottes BIO de Parnans** <sup>(26)</sup> râpées au 1<sup>er</sup> service
- Emincé de volaille française à la Porée blanche au 2<sup>ème</sup> service
- blancs de poireaux, oignons, beurre, lait
- Trio de céréales BIO**
- Gâteau à la castagne **de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup> en desserte
- Alternatif : Trio de céréales sauce petits pois & légumes



(\*) 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.