

RETOURS SUR MES MENUS

Qu'avez-vous adoré ou moins apprécié ? Et surtout **POURQUOI** ? Qu'est-ce qui a nourri la **POUBELLE** ?
Ceci nous permettra de rectifier nos recettes ou faire des remontées auprès de nos fournisseurs.

	Du 8 au 14 novembre 2021	Du 15 au 21 novembre 2021
LUNDI	Salade de jeunes pousses Lasagnes à la Bolognaise Gâteau au chocolat	Salade de lentilles Spaghettis Sauce crème & légumes Pomme
MARDI	Boulettes végétales Tortis sauce tomate Carré du Trièves Pomme	Macédoine de légumes Moules marinières Riz Fromage blanc nature
MERCREDI		
JEUDI	Férial	Blanquette de volaille Semoule Yaourt nature Gâteau pommes & noix
VENDREDI	Salade de pâtes Blanquette de poisson Jardinière de légumes Poire	Boeuf Bourguignon Purée de pommes de terre Saint Marcellin Barre d'Ananas
	Du 22 au 28 novembre 2021	Du 29 novembre au 5 décembre 2021
LUNDI	Salade de pois chiche Mini roulé au Fromage Gratin de courge Kiwi	Sauté de volaille caramel Nouilles chinoises Bûche crémeuse Orange
MARDI	Filet de poisson pané Chou-fleur en béchamel Tomme de Yenne Lunettes à la Fraise	Carottes râpées Tartiflette & sa Charcuterie Compote aux pommes
MERCREDI		
JEUDI	Taboulé Emincé de porc au miel Duo de carottes Yaourt nature	Salade verte BIO Boeuf Bourguignon BIO Petits pois BIO Yaourt nature BIO
VENDREDI	Radis & beurre Raviolis à la tomate Compote pommes - Fraises	Salade de quinoa Omelette au Fromage Epinards en Béchamel Kiwi de Saint Prim



IDÉES À PARTAGER

« Je donne le pain après le plat chaud ! »

Faites nous partager vos idées pour un repas calme et sans gaspillage ! A renvoyer à gm.restauration1@orange.fr



MENU DE BEAUFORT

Salade de jeunes pousses & Noix **BIO**
Lasagnes à la Bolognaise
Gâteau au chocolat de l'Étape Gourmande

Alternatif : Lasagnes aux Légumes



MENU ALTERNATIF & BIO

Boulettes végétales de Hari & co **BIO**
Tortis **BIO** à la sauce tomate
Carré du Trièves label **ISHERE** **BIO**
Pomme **BIO**

Mardi, c'est
**PAIN AU
MAÏS** de
l'Étape
Gourmande



Le label
« ISHERE »
C'est la proximité,
la rémunération des
producteurs et le
bien-être animal.



Salade de pâtes
Blanquette de poisson label **PÊCHE DURABLE**
Jardinière de légumes **BIO**
Poire de la Valloire des **Fruitiers Dauphinois**

Alternatif : Oeuf en béchamel

Guillaud 17.09.2021



MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles
Spaghettis
sauce crème & légumes
Pomme BIO

La laiterie
Bernard est à
Eydoche en
Isère



Macédoine de légumes
Moules marinières
Riz BIO
Fromage blanc nature de **Gérentes**
*Alternatif : Quenelles de **Saint-Jean** à la tomate*



ToutPam de
Frédéric Nivon
à Lapeyrouse
Mornay dans la
Drôme



Blanquette de volaille de la Drôme
Semoule BIO
Yaourt nature
Gâteau pommes & noix de l'**Étape Gourmande**
Alternatif : Blanquette de lentilles

Le label
« **MONTAGNE** »
Valorise les produits
de Montagne en
terme de goût,
d'arôme et de texture.



Boeuf régional Bourguignon
Purée de **pommes de terre BIO** de chez Pat'ifol
Saint Marcellin IGP
Barre d'Ananas
Alternatif : Parmentier végétal

Guillaud 17.09.2021

MENUS DU 22 au 28 NOVEMBRE 2021

MENU ALTERNATIF

Salade de pois chiche
Mini roulé au Fromage de Rives
Gratin de courge régionale
Kiwi **label HVE & ISHERE**

Kiwi de Saint
Prim en Isère.
Haute Valeur
Environnementale !



Filet de poisson pané aux céréales **label pêche durable**

Chou-fleur BIO en béchamel

Tomme de Yenne de la Dent du Chat
Lunettes à la Fraise de Romans sur Isère

Alternatif : Pavé Fromager



Taboulé

Emincé de porc de **chez Carrel** à la moutarde & au miel

Duo de carottes

Yaourt nature BIO du GAEC de Lagrange à Léoncel

Alternatif : Omelette



MENU DE VEUREY VOROIZE

Chou rouge

Raviolis BIO de Saint Jean

à la tomate & râpé

Compote pommes - Fraises d'Anneyron

Alternatif : Raviolis au fromage

VEUREY VOROIZE,
somptueux petit village
entre Vercors et
Chartreuse, avec sa
belle tour des templiers
et sa cascade idéale
pour se rafraîchir en
temps de chaleur.
Clémence



Guillaud 17.09.2021



MENU SAINT-CHEFFOIS

Sauté de volaille de la Drôme au caramel

Nouilles chinoises aux légumes

Bûche crémeuse du Mézenc **label MONTAGNE**

Orange BIO

Alternatif : Feuilleté au Fromage

SAINT CHEF est un village médiéval aux multiples facettes entre Lyon et Grenoble. Le menu a été réalisé par les enfants du conseil municipal.



Carottes râpées

Tartiflette & pommes de terre **BIO**

& sa Charcuterie

Compote aux pommes de chez Caraman fruits

Alternatif : Tartiflette végétale, oeuf



MENU BIO

Salade verte BIO

Sauté de **Boeuf** régional **BIO** Bourguignon

Petits pois BIO

Yaourt nature BIO

Alternatif : Boulettes végétariennes

Label HVE
Les pratiques agricoles utilisées préservent l'écosystème naturel.



MENU ALTERNATIF

Salade de quinoa

Omelette au Fromage

Epinards en Béchamel au lait de Quincieu

Kiwi de Saint Prim **label HVE et ISHERE**



Guillaud 17.09.2021

RETOURS SUR MES MENUS

Qu'avez-vous adoré ou moins apprécié ? Et surtout **POURQUOI** ? Qu'est-ce qui a nourri la **POUBELLE** ?
Ceci nous permettra de rectifier nos recettes ou faire des remontées auprès de nos fournisseurs.

	Du 6 au 12 décembre 2021	Du 13 au 19 décembre 2021
LUNDI	Soupe de lentilles Pavé Fromager Carottes ail & persil Clémentine	Boulettes de boeuf oriental Haricots verts sautés Yaourt à la Châtaigne Gâteau de Savoie
MARDI	Haut de cuisse de poulet Gratin de courge Petit suisse nature Gâteau aux pépites de chocolat	Saucisse du nord Isère Gratin de chou-fleur Tomme de Domessin Banane
MERCREDI		
JEUDI	Blanquette de colin Riz Tomme d'Auvergne Compote de pommes	Houmous & Blinis Cappelleti ricotta épinard Compote de pommes
VENDREDI	Salade Hachis Parmentier Fromage blanc à la vanille	Petit Béchet Jeunes pousses & surimi Sauté volaille aux mousserons & pommes duchesse Mandarine & papillotes
LUNDI		
MARDI		
MERCREDI		
JEUDI		
VENDREDI		



IDÉES À PARTAGER

« Je lève le doigt lorsque je veux du Rab ! »

Faites nous partager vos idées pour un repas calme et sans gaspillage ! A renvoyer à gm.restauration1@orange.fr



MENU ALTERNATIF

Soupe de lentilles au Cumin

Pavé Fromager

Carottes de chez Nivon **BIO** ail & persil

Clémentine



Les **Carottes BIO** sont semées tous les 2 cm sur des buttes et récoltées 3 mois après à **Lapeyrouse Mornay** dans la Drôme.



Haut de cuisse de **poulet de la Drôme** grillé

Gratin de courge régionale

Petit suisse nature BIO

Gâteau aux pépites de chocolat de l'**Etape Gourmande**

Alternatif : Feuilleté au Fromage



Jeudi, c'est **PAIN AUX POIVRONS** de l'**Etape Gourmande**



Blanquette de colin **label PÊCHE DURABLE**

Riz BIO

Tomme des Monts d'Auvergne **label MONTAGNE**

Compote de pommes d'**Anneyron**

Alternatif : Blanquette de lentilles

La maison Vernet nous fournit nos **Pommes de terre BIO** pour la réalisation de notre purée.



Salade d'endives & dés de fromage

Hachis Parmentier (**viande régionale**

& **pomme de terre BIO**)

Fromage blanc à la vanille

Alternatif : Hachis Parmentier végétal

G. Guichard 17.09.2021

*Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)*





Boulettes de **boeuf régional** à l'orientale
Haricots verts BIO sautés
Yaourt à la Châtaigne de la **laiterie Collet**
Gâteau de Savoie de l'**Étape Gourmande**

Alternatif : Boulettes végétales



MENU DE SAINT VÉRAND



Saucisse du nord Isère de **chez Carrel**
Gratin de **chou-fleur BIO**
Tomme de Domessin à **Panissage en Isère**

Banane

Alternatif : Saucisse végétale

SAINT VÉRAND

Les spécialités à côté
de chez nous :
le Saint Marcellin,
les Ravioles et la
Pogne !



MENU ALTERNATIF



Houmous & Blinis
Cappelletti ricotta épinard de **St Jean**
Sauce crème & râpé
Compote de pommes d'**Anneyron**

Le **Petit Béchet**
est un jus de
pomme gazéifié
produit à la
Terrasse en
Isère !

VENDREDI

MENU DE NOËL

Petit Béchet de **chez Béchet**
Salade de jeunes pousses & surimi
Sauté de **volaille de la Drôme** aux mousserons
& pommes duchesse
Macarons

Mandarine & papillotes

*Alternatif : Salade de jeunes pousses
Soufflettes de légumes aux mousserons & pommes noisette*

