

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 4 au 10 mai 2020

Lundi

Taboulé
Omelette au Fromage
Ratatouille
Coulommiers
Pomme

Mardi

MENU AMERICAIN

Salade Coleslaw
Nuggets de blé
Potatoes et ketchup
Brownies du chef
Et sa Crème anglaise

Mercredi

Betterave
Boulettes végétales
Macaroni
Fromage Blanc nature
Salade de Fruits

Jeudi

Tarte au fromage
Saucisse végétale
Blettes provençale
Suisse nature
Banane

Vendredi

Champignons à la grecque
Pavé fromagé
Risotto
Roquefort
Mousse aux Fruits Rouges

Samedi

Salade perle légumes
Soufflettes de légumes
Carottes aux oignons
Fromage
Compote de pêche

Dimanche

Asperges & Vinaigrette
Quenelles
Gratin Dauphinois
Fromage
Crème aux Œufs



Au mois de
Mai :
« Fais ce qu'il
te plaît ! »

Commémoration
anniversaire
8 mai 1945



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 11 au 17 mai 2020

Lundi

Carottes râpées

Riz

Sauce corail

Yaourt **BIO**

Cake à la Pomme du Chef

Mardi

Crêpe au Fromage

Omelette

Beignets de courgettes

Buchette au lait mélangé

Nectarine

Mercredi

Tomates

Chausson au Fromage

Chou-Fleur au Curry

Camembert

Gâteau de semoule

Jeudi

Concombre & Vinaigrette

Boulettes de Sarazin

Trio de Céréales

Petit Suisse aux Fruits

Barre d' Ananas

Vendredi

Salade Grecque

Quenelles sauce safranée

Haricots verts persillés

Tomme de Quincieu

Lunette de Romans

Samedi

Oeuf dur & Mayonnaise

Ratatouille

Pâtes Fraîches

Fromage Blanc

Fruit

Dimanche

Betteraves

Tarte à l'Oignon

Chou Romanesco

Fromage

Crème à la *Chartreuse*



Au mois de
Mai :
« Fais ce qu'il
te plaît ! »



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 18 au 24 mai 2020

Lundi

Macédoine de légumes
Choucroute
Saucisse végétale
Yaourt Nature
Pain d'épices

Mardi

Céleri rémoulade
Pavé fromagé
Petit pois & carottes
Saint Marcellin
Compote

Mercredi

Salade de Pâtes
Omelette au Fromage
Ratatouille
Yaourt à la fraise (42)
Gâteau Pommes-Noix

Jeudi

Concombre à la Crème
Pavé de Sarrazin
Pommes Noisettes
Saint Agur
Fraises

Vendredi

Melon
Flan de Brocolis
aux ravioles
Fromage blanc Nature
Mousse au Chocolat

Samedi

Quiche au Fromage
Röstis
Haricots verts
Fromage
Fruit

Dimanche

Salade verte
Quenelles sauce blanche
Pois gourmands & tomate
Fromage
Baba au Rhum

Au mois de Mai :
« Fais ce qu'il te
plaît !
En Respectant les
Gestes Barrières »



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 25 au 31 mai 2020

Lundi

Salade de Lentilles

Pizza au Fromage

Beignets de Chou-fleur

Tomme d'Eydouche

Crème Dessert

Mardi

Salade de Pommes de terre

Oeuf dur

Epinards au lait d'Isère

Yaourt aromatisé

Nectarine

Mercredi

Carottes râpées

Hachis Parmentier

Végétal

Buchette

Flan Nappé au Caramel

Jeudi

Pastèque

Ratatouille

Trio de Céréales

Petit suisse Nature

Brownies au Caramel

Vendredi

Salade Vénitienne

Gratin de courgettes

aux ravioles

Bleu du Vercors

Melon

Samedi

Salade verte

Raviolis chèvre & pesto safrané

Fromage râpé

Fromage

Salade de fruits

Dimanche

Betterave

Tarte aux légumes

Soufflé d'asperges

Fromage râpé

Tarte aux Fraises

Au mois de Mai :
« Fais ce qu'il te
plaît !
En Respectant les
Gestes Barrières »



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 1^{er} au 7 juin 2020

Lundi

Salade de pâtes
Pommes noisettes
Pois gourmands
Yaourt nature
Fruit

Mardi

Radis & Beurre
Crêpe au fromage
Cœur de blé Forestier
Tomme des Montagnes
Ile Flottante

Mercredi

Taboulé
Pavé Fromagé
Haricots verts persillés
Petit suisse aux fruits
Salade de fruits

Jeudi

Salade de Tomate & Féta
Raviolis aux pois de St Jean
Fromage râpé
Fromage blanc des Essarts
Fraises du Gaec Armanet
(38)

Vendredi

Melon
Pavé végétal
Gratin de chou-fleur
Coulommiers
*Gâteau du Chef Poire-
Chocolat*

Samedi

Terrine légume
Quenelles de St Jean Nantua
Vol au vent
Fromage
Fruit

Dimanche

Asperges
Poelée champignons
Polente aux oignons
Fromage
Feuilletine au Chocolat

MANGEZ DES FRAISES

Peu calorique, plein de
vitamines, je stimule le
système immunitaire !

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soia, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 8 au 14 juin 2020

Lundi

Pizza au Fromage

Oeuf à la coque

Ratatouille

Fromage blanc

Cerises - Vallée du Rhône

Mardi

Salade de jeunes pousses

Champignons à la crème

Riz Pilaf

Saint Marcellin

Liégeois au Chocolat

Mercredi

Gaspacho de Légumes du
Chef

Pavé végétal

Gratin de Crozets

Petit Suisse nature

Tarte Normande du Chef

Jeudi

Salade de Pâtes

Crêpe aux champignons

Brocolis à la béchamel

Bournette du Vercors

Nectarine

Vendredi

MENU BIO

Salade de Tomates **BIO**

Egréné végétal à la tomate

Pommes de terre **BIO** (07)

Yaourt **BIO** (26)

Compote **BIO**

Samedi

Salade Grenobloise

Omelette

Jardinière de Légumes

Fromage blanc

Crème dessert Vanille

Dimanche

Terrine de légumes

Cassoulet

Saucisse végétale

Fromage

Tarte au Citron



MANGEZ DES CERISES

Sucrées, avec des vertus
diurétique et anti-inflammatoires!

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soia, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 15 au 21 juin 2020



Lundi

Melon
Boulettes végétales
Riz Basmati
Yaourt de la ferme des Iris
(01)
Gâteau Ananas-Abricot

Mardi

Salade de Lentilles
Flan de courgettes
aux Ravioles
Brique de Vercors **BIO**
Fraises (26) & Chantilly

Mercredi

Salade Verte
Saucisse végétale
Röstis aux légumes
Camembert
Abricot **BIO**

Jeudi

Légumes à croquer
Cake au fromage
Tagliatelles
Meule de Savoie
Gâteau du Chef à la Carotte

Vendredi

Tarte aux Légumes du Soleil
Pavé végétal
Duo de Haricots à l'ail
Fromage blanc aux fruits
Pastèque

Samedi

Terrine de légumes
Crêpe au Fromage
Pommes Dauphines
Fromage
Salade de Fruits

Dimanche

Salade verte
Quenelles sauce tomate olives
Flan de brocolis
Roquefort
Tarte Tropézienne



La semaine **FRAÏCH' ATTITUDE**
est une semaine de dégustations et
de découvertes des fruits et légumes
frais de saison. Elle permet
d'inaugurer l'été en musique !

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 22 au 28 juin 2020



Lundi

Roulé au Fromage
Lasagnes
de Légumes
Petit Suisse aux Fruits
Cerises régionales

Mardi

Gaspacho du Chef
Paëlla
De Légumes
Fromage Blanc
Tarta de Santiago

Mercredi

Radis & Beurre
Oeuf dur
Epinards Béchamel
Yaourt Nature
Chou à la Crème

Jeudi

Salade de jeunes pousses
Boulettes végétales
Cœur de Blé Forestier
Coulommiers
Salade de Fruits

Vendredi

Taboulé
Pavé fromagé
Carottes persillées
Tomme de Montagne (43)
Abricot (26)

Samedi

Salade Farfalles et tapenade
Saucisse végétale
Ratatouille
Fromage Blanc
Liégeois de Fruits

Dimanche

Salade de Haricots verts
Parmentier
Végétal
Fromage
Entremet aux Fruits Rouges



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 29 juin au 5 juillet 2020



Lundi

Salade Vénitienne
Quenelles sauce Nantua
Flan de Courgettes
Carré du Trièves
Compote d'Anneyron

Mardi

Betteraves
Pavé végétal
Trio de Céréales
Yaourt **BIO** de la Drôme
Pêche Régionale

Mercredi

Carottes râpées
Mini quenelle aux Petits Légumes
Riz Niçois
Buchette
Ile Flottante

Jeudi

Salade Suisse
Crêpe aux champignons
Beignets de Brocolis
Fromage Blanc des Essarts
Fraises (38)

Vendredi

MENU PIQUE-NIQUE

Tomates cerises
Pizza aux Fromages
Chips
Yaourt à boire
*Abricot **BIO** Régional*

Samedi

Terrine légume
Pommes de terre
Façon tartiflette
Fromage Blanc
Fruit

Dimanche

Terrine de Légumes & Mayonnaise
Gratin de Macaronis au fromage à raclette
Fromage
Tartelette aux Fruits



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.