



Menus du 23 avril au 6 juillet 2018


Semaine du 23 au 27 avril 2018				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade verte	Coleslaw	Concombres à la ciboulette
Plat	Rôti de veau au jus SV : Pané fromager	Filet de colin meunière/citron	Cheeseburger SV : Burger au poisson	Omelette nature
Garniture	Gratin de potiron	Courgettes à la provençale	Frites	Epinards hachés
Fromage	Brique du Vercors à la coupe	Edam		Coulommiers
Dessert	Fruit	Riz au lait	Yaourt à boire	Eclair à la vanille

Semaine du 30 avril au 4 mai 2018			
Lundi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Choux-fleurs vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade cœurs de palmiers/maïs	Carottes râpées
Sauté de volaille à la portugaise SV : Filet de poisson à la crème	Steak Haché au jus SV : Omelette aux fines herbes	Filet de colin à la moutarde	Quenelles sauce tomate
Pommes duchesses	Gratin de brocolis	Riz pilaf	Haricots verts persillés
Tomme de savoie à la coupe	St marcellin à la coupe	Fromage blanc nature sucré	St Bricet
Fruit	Tarte aux pommes	Fruit	Crème dessert au chocolat

Semaine du 7 au 11 mai 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade verte			
Boulettes végétariennes			
Purée de pommes de terre			
Edam			
Mousse au citron			

Semaine du 14 au 18 mai 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes	Tomate/maïs	Friand au fromage	Salade verte
Bœuf haché à la bolognaise SV : sauce thon/tomate	Œufs durs/béchamel	Sauté de veau au romarin SV : Boulettes végétariennes	Moules à la crème
Spaghettis	Epinards hachés	Gratin de brocolis	Pommes frites
Emmental râpé	Yaour nature sucré	Fromage blanc nature sucré	St Félicien à la coupe
Fruit	Mille-feuille	Fruit	Crème dessert praliné

SEMAINE DU COMMERCE EQUITABLE

Semaine du 21 au 25 mai 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves à l'huile d'olive	Concombres à la ciboulette	Jus d'orange
	Sauté de bœuf aux petits légumes SV : Filet de poisson pané/citron	Filet de colin basquaise	Rôti de porc aux champignons SP/SV : Nuggets de blé/ketchup
	Pommes duchesse	Haricots verts persillés	Riz jasmin
	Yaourt nature + sucre Bio Equitable	Bournette du Vercors à la coupe	Camembert
	Fruit	Gâteau au citron MAISON	Flan vanille nappé caramel

Semaine du 28 mai au 1 juin 2018			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Tomate / œuf	Taboulé	Melon	Salade de haricots beurre
Filet de colin pané / citron	Jambon brunis Ketchup SP/SV : Omelette nature	Sauté de volaille au miel SV : Boulettes végétariennes	Paupiette de veau SV : Pané fromager
Epinards hachés/croûtons	Gratin de courgettes	Semoule aux raisins secs	Pommes duchesses
Buchette de chèvre	Tomme de savoie à la coupe	Gouda	Fromage frais nature sucré
Chouquette à la vanille	Purée pomme/poire	Liégeois au chocolat	Fruit

LE PRINTEMPS BIO

Semaine du 4 au 8 juin 2018				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza au fromage	Salade de pommes de terre composée	Coleslaw	Betteraves vinaigrette
Plat	Sauté de bœuf à la provençale SV : Nuggets de blé/ketchup	Filet de colin à la crème	Omelette	Sauce carbonara SP/SV : sauce thon/tomate
Garniture	Purée de choux fleurs	Gratin de brocolis	Haricots verts persillés	Spaghettis
Fromage	Yaourt nature sucré	Brique du Vercors à la coupe	Fromage blanc nature sucré	Emmental râpé
Dessert	Fruit	Yaourt aromatisé aux fruits	Cake aux pépites de chocolat MAISON	Fruit

Semaine du 11 au 15 juin 2018				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Tomate / olives noires	Salade de pois chiche au cumin	Pastèque
Plat	Sauté de volaille basquaise SV Pané fromager	Rôti de porc froid/mayonnaise SP/SV : Filet de poisson aux olives	Filet de colin pané/citron	Saucisse de volaille/ketchup SV : Omelette au fromage
Garniture	Lentilles	Papillons	Flan de légumes MAISON	Epinards hachés
Fromage	Tomme grise à la coupe	Emmental râpé	Fromage blanc nature sucré	Edam
Dessert	Purée de pomme/fraise	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Beignet aux pommes

LA FRAICH'ATTITUDE

Semaine du 18 au 22 juin 2018				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine de légumes	Melon	Tomate / basilic	Concombres à la ciboulette
Plat	Pilon de poulet aux herbes de Provence SV : Omelette nature	Filet de colin meunière / citron	Quenelles sauce champignons	Sauté façon bœuf mode SV : Filet de poisson à la bretonne
Garniture	Pommes de terre sautées	Ratatouille	Riz pilaf	Purée de céleri
Fromage	Yaourt nature sucré	Cantadou ail et fines herbes	Fromage frais nature sucré	St Félicien à la coupe
Dessert	Fruit	Clafoutis aux fruits MAISON	Fruit	Yaourt aux fruits

Semaine du 25 au 29 juin 2018				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte	Betteraves à l'échalote	Salade de lentilles oignon/persil	Coleslaw
Plat	Rôti de porc aux pruneaux SP/SV : Filet de poisson aux olives	Cappelletti de bœuf à la sauce tomate SV : Cappelletti au fromage sauce tomate	Steak haché au jus SV : Nuggets de blé/ketchup	Filet de colin aux petits légumes
Garniture	Carottes persillés		Tomates provençales	Petits-pois
Fromage	Bourquette du Vercors à la coupe	Emmental râpé	Cantadou ail et fines herbes	Fromage blanc nature sucré
Dessert	Paris-Brest	Fruit	Fruit	Ile flottante

Semaine du 2 au 6 juillet 2018				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza au fromage	Salade verte	Melon	X
Plat	Omelette nature	Filet de colin meunière/citron	Rosbeef froid/ketchup SV : Boulettes végétariennes	Sandwich thon/crudités
Garniture	Epinards hachés/croustons	Harricots verts persillés	Coquillettes	Chips
Fromage	Fromage blanc nature sucré	St Marcellin à la coupe	Emmental râpé	Camembert
Dessert	Fruit	Chouquettes à la vanille	Flan vanille nappé caramel	Fruit



Selon les spécificités des communes et les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

Viande Bovine Française

Viande Race Bouchère

Viande de Porc Française

Viande d'agneau Française

Produit Bio

Origine Rhône Alpes

Commerce Equitable

