

## MENU AUTOMNE 7

semaine du 2 novembre 2020

au 6 novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Duo de carottes / Céleri râpés à la vinaigrette du chef	<del> </del>	Pizza au fromage R.A. Clot Pizza 38140 RIVES	Salade de riz à la vinaigrette du chef*	Salade iceberg à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Raviolis de bœuf (France) et poivre de Timut à la sauce tomate* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE	Filet de poisson sauce basilic* certifié pêche durable	Sauté de poulet au jus* Origine : France	Omelette aux herbes Origine : France	Rôti de veau aux olives* Origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	Tortellinis ricotta / Epinards sauce tomate*	-	Steak de soja sauce échalote	-	Pois chiches aux légumes de couscous*
GARNITURE	-	Purée de pommes de terre*	Petit pois*	Epinards hachés BIO*	Quinoa*
FROMAGE	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Verchicors BIO R.A. à la coupe (au lait pasteurisé)	Chanteneige fouetté	Gouda	<del> </del>
DESSERT	<del> </del>	Compote de pommes BIO (collectif)	Poire BIO	Banane	Yaourt brassé framboise / Abricot BIO
GOÛTERS	Pain BIO + St Paulin Clémentine	Lait demi-écrémé Pain BIO + Miel		Yaourt nature + Sucre Pain BIO + Confiture de fraises	Quatre-quarts Orange

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

GIERES  
S.P.L.





## MENU AUTOMNE 10

semaine du 23 novembre 2020

au 27 novembre 2020

	LUNDI	MENU VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<del> </del>	Salade batavia à la vinaigrette du chef	Salade de radis / Maïs*	Carottes râpées à la vinaigrette du chef	Salade de tortis couleurs*
PLAT PRINCIPAL	Gratin de moules*	Pommes de terre au fromage pour tartiflette*	Sauté de bœuf à la provençale* Origine : R.A.	Jambon Origine : France	Pilons de poulet rôti* Origine : France
PLAT SANS VIANDE	-	-	Escalope de soja / Blé panée	Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable	Omelette nature BIO Origine : France
GARNITURE	Riz créole*	Epinards hachés BIO*	Crozets R.A.*	Gratin de potiron BIO*	Haricots beurre persillés*
FROMAGE	Tomme blanche du Trièves BIO R.A. à la coupe (au lait pasteurisé)	<del> </del>	Yaourt nature accompagné de confiture de fraises	St Paulin	Vache qui rit
DESSERT	Pomme R.A. cuite à la cannelle*	Compote pommes / Bananes (collectif)	<del> </del>	Gâteau poires / Chocolat du chef*	Clémentine BIO
GOÛTERS	Fromage blanc nature + Sucre Banane	Quatre-quarts Orange	<del> </del>	Pain BIO + Pâtes de fruits Kiwi	Yaourt nature + Sucre Gallettes bretonnes

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

GIERES  
S.P.L.

## MENU AUTOMNE 11

semaine du 30 novembre 2020

au 4 décembre 2020

	LUNDI	MARDI	MENU VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	X	Coleslaw*	Salade iceberg à la vinaigrette du chef	Tarte au fromage R.A. Clot Pizza 38140 RIVES	Salade d'endive / Vinaigrette à l'huile de noix du chef
PLAT PRINCIPAL	Saucisse R.A.* Au Regal Dauphinois 38170 SEYSSINET-PARISSET	Filet de poulet aux oignons* Origine : France	Quenelles BIO R.A. à la tomate* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISERE	Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable	Sauté de bœuf au jus* Origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	Steak de soja sauce échalote	Filet de poisson à l'aneth* certifié pêche durable	-	-	Boulettes végétariennes
GARNITURE	Purée de pois cassés*	Polente R.A.*	Choux-fleurs persillés*	Haricots verts persillés*	Purée de pommes de terre*
FROMAGE	Gouda BIO	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Fromage frais nature sucré	Brie BIO à la coupe	X
DESSERT	Kiwi BIO	X	X	Poire	Flan vanille nappé caramel BIO
GOÛTERS	Pain BIO + Chocolat au lait Yaourt nature + Sucre	Pain BIO + Mimolette Pomme	X	Brioche Purée de pêches	Pain BIO + Miel Clémentine

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

GIERES  
S.P.L.

## MENU AUTOMNE 12

semaine du 7 décembre 2020

au 11 décembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU VEGETARIEN
ENTREE	Salade doucette à la vinaigrette du chef	X	Kiwi BIO	Taboulé de boulgour BIO*	Céleri rémoulade*
PLAT PRINCIPAL	Frites de poulet	Filet de poisson sauce crustacée* certifié pêche durable	Sauté de porc à la provençale* Origine : France	Rôti de veau au jus* Origine : R.A.	Dhal de lentilles corail*
PLAT SANS VIANDE	Steak fromager	-	Filet de poisson à la provençale* certifié pêche durable	Escalope de soja / Blé panée	-
GARNITURE	Poêlée de brocolis / Panais / Butternut BIO à l'huile d'olive*	Coquillettes BIO R.A.*	Carottes / Pommes de terre*	Gratin de poireaux*	Semoule*
FROMAGE	Emmental	St Paulin BIO à la coupe	Tomme blanche	Crème de fromage fondu	Yaourt nature + Sucre
DESSERT	Eclair au chocolat R.A. cacao certifié durable	Pomme R.A.	Compote de poires Williams BIO (collectif)	Banane	X
GOÛTERS	Pain BIO + Pâtes de fruits Orange	Lait demi-écrémé Pain BIO + Confiture de fraises		Fromage blanc nature + Sucre Pain au lait	Pain BIO + Coulommiers Poire

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

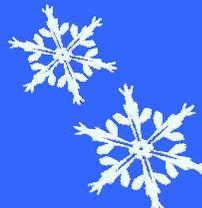
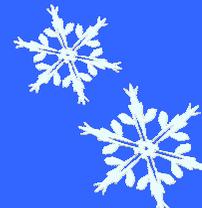
R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

## MENU AUTOMNE 13

semaine du 14 décembre 2020

au 18 décembre 2020

	MENU VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade batavia à la vinaigrette du chef	Pizza au fromage R.A. Clot Pizza 38140 RIVES	 LE REPAS DES PETITS LUTINS DU PÈRE NOËL 	Velouté de courgettes au kiri* / Croûtons	 LE REPAS DES PETITS LUTINS DU PÈRE NOËL 
PLAT PRINCIPAL	Aiguillettes de blé au curry	Steak haché au jus Origine : France		Parmentier de poisson R.A. Clot Pizza 38140 RIVES	
PLAT SANS VIANDE	-	Œuf dur à la béchamel			
GARNITURE	Petits pois BIO*	Brocolis persillés*			
FROMAGE	Carré Président	Bûche du Pilat R.A. à la coupe		Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	
DESSERT	Yaourt à la fraise BIO R.A. (collectif)	Orange			
GOÛTERS	Quatre-quarts Purée de poires	Yaourt nature + Sucre Pain BIO + Chocolat au lait		Madeleines Pomme	Lait demi-écrémé Pain BIO + Miel

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.