


	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Jus de pommes BIO R.A. (EARL Ninou&Co 38150 BOUGE- CHAMBALUD) et sa tranche de Melon		Doucette à la vinaigrette du chef	Salade de lentilles à la vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL		Boulettes végétariennes à la sauce tomate	Rôti de porc aux oignons* Origine : France	Filet de poisson basquaise*	Sauté de bœuf au jus* Origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE		-	Steak de soja sauce échalote	-	Omelette aux fines herbes Origine : France
GARNITURE		Coquillettes*	Polente R.A.*	Petits pois*	Courgettes BIO à la provençale*
FROMAGE			Emmental BIO	Camembert	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre
DESSERT		Yaourt aromatisé aux fruits	Compote de pommes / Framboises (collectif)	Raisin blanc	Pêche BIO
GOÛTERS			Pain BIO tranché + Crème de fromage fondu Prunes rouges		Yaourt nature + Sucre Pain BIO tranché + Pâtes de fruits

* : recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Tarte au fromage R.A. (Clot Pizza 38140 RIVES)	Tomate BIO R.A. à la vinaigrette du chef	Taboulé*	Salade batavia R.A. à la vinaigrette du chef	Concombre au fromage blanc*
PLAT PRINCIPAL	Pilons de poulet aux herbes de Provence* Origine : France	Sauce carbonara*	Boeuf aux champignons* Origine : R.A.	Escalope de blé / Soja panée	Filet de poisson sauce ciboulette*
PLAT SANS VIANDE	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Bolognaise végétarienne*	Steak fromager	-	-
GARNITURE	Ratatouille*	Spaghettis BIO R.A.*	Gratin de choux-fleurs BIO*	Epinards hachés BIO*	Boulgour*
FROMAGE	Edam BIO	Yaourt nature + Sucre	Tartare ail et fines herbes	Brie à la coupe	
DESSERT	Prunes		Poire	Gâteau aux pommes du chef*	Flan vanille nappé caramel
GOÛTERS	Brioche Fromage blanc nature + Sucre	Purée de pêches Cake aux pépites de chocolat		Pain BIO tranché + Confiture de fraises Banane	Pain BIO tranché + St Nectaire Nectarine

* : recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements

	REPAS VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de pommes de terre au thon à la vinaigrette du chef*	Melon	Salade de blé BIO / Maïs BIO à la vinaigrette du chef*	Carottes râpées à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Lentilles*	Filet de poulet pané	Filet de poisson à la provençale*	Sauté de porc à l'estragon* Origine : R.A.	Rôti de veau au jus* Origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	-	Omelette nature BIO Origine : France	-	Filet de poisson à la moutarde*	Boulettes végétariennes à la sauce tomate
GARNITURE	Riz BIO créole*	Brocolis à la béchamel*	Pennes BIO R.A.*	Haricots verts persillés*	Purée de pommes de terre*
FROMAGE	Gouda BIO	Carré de l'Est à la coupe		Rondelé nature	Yaourt nature accompagné de confiture de fraises
DESSERT	Cocktail de fruits (Collectif)	Pomme R.A.	Mousse au chocolat au lait	Banane	
GOÛTERS	Pain BIO tranché + Chocolat au lait Raisin blanc	Pain au lait Purée de pommes / Fraises		Lait demi-écrémé Pétales de maïs	Pain BIO tranché + Emmental Prunes jaunes

* : recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements

	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomate / Mozzarella à la vinaigrette du chef	Concombre BIO à la vinaigrette du chef*	Salade de risonis au basilic*	Pizza au fromage R.A. (Clot Pizza 38140 RIVES)	Cœur de laitue à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Jambon* Origine : France	Tortellinis ricotta / Epinards sauce tomate*	Saucisse de volaille	Sauté de boeuf à la dijonnaise* Origine : R.A.	Filet de poisson meunière / Citron
PLAT SANS VIANDE	Filet de poisson sauce citron*		Aiguillettes de blé au curry	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	-
GARNITURE	Pommes frites / Ketchup		Jeunes carottes persillées*	Purée de potiron BIO*	Gratin de choux-fleurs BIO*
FROMAGE		Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	St Paulin BIO à la coupe	Mimolette	Vache qui rit
DESSERT	Yaourt à la myrtille BIO		Prunes R.A.	Poire	Gâteau aux pépites de chocolat du chef*
GOÛTERS	Pain BIO tranché + Edam Pomme	Purée de pommes / Coings Madeleines		Quatre-quarts Yaourt nature + Sucre	Pain BIO tranché + Miel Banane

* : recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE		Salade iceberg à la vinaigrette du chef	Salade de penne BIO R.A.*		Coleslaw*
PLAT PRINCIPAL	Moules à la provençale*	Sauté de porc aux olives* Origine : France	Steack haché au jus Origine : France	Rôti de veau aux herbes* Origine : R.A.	Pois chiches aux légumes de couscous*
PLAT SANS VIANDE	-	Œuf dur à la béchamel	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Filet de poisson à la crème*	-
GARNITURE	Riz basmati*	Epinards hachés BIO*	Petits pois*	Polente R.A.*	Semoule*
FROMAGE	Bûche du Pilat R.A. à la coupe	Crème de fromage fondu	Bonbel	Tomme blanche	
DESSERT	Pomme BIO R.A.	Tarte au flan	Liégeois à la vanille	Raisin noir	Yaourt à la framboise BIO
GOÛTERS	Brioche Lait demi-écrémé	Pain BIO tranché + Pâtes de fruits Prunes rouges		Yaourt nature + Sucre Biscuits nappés de chocolat	Pain BIO tranché + Coulommiers Banane

* : recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Duo de choux à la vinaigrette du chef	Salade de torsades BIO R.A.*	Crêpe au fromage	Salade batavia R.A. à la vinaigrette du chef	Céleri rémoulade*
PLAT PRINCIPAL	Filet de poulet aux oignons* Origine : France	Filet de poisson meunière / Citron	Rôti de porc au jus* Origine : France	Steak fromager	Tomate farcie (sans porc)
PLAT SANS VIANDE	Steak de soja aux oignons	-	Filet de poisson à la provençale*	-	Tomate farcie végétarienne
GARNITURE	Purée de pommes de terre*	Gratin de poireaux*	Haricots beurre persillés*	Gratin de potiron*	Riz BIO créole*
FROMAGE	Yaourt nature R.A. (Ferme de Belle Etoile 38570 THEYS) + Sucre	Camembert	St Nectaire à la coupe	Carré Président	
DESSERT		Poire BIO R.A.	Pomme BIO R.A.	Clafoutis aux pêches du chef*	Fromage frais aromatisé aux fruits
GOÛTERS	Prunes jaunes Petits-beurre	Pain BIO tranché + Confiture de fraises Fromage blanc nature + Sucre		Pain au lait Banane	Pain BIO tranché + Bûche de chèvre à la coupe Purée de poires

* : recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements

MENU AUTOMNE 4

LA SEMAINE DU GOÛT

semaine du 12 octobre 2020

au 16 octobre 2020

	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Duo de carottes / Betteraves à la vinaigrette du chef	Doucette à la vinaigrette du chef	Radis sauce au fromage blanc*	Crème de potiron*	/
PLAT PRINCIPAL	Sauté de poulet sauce Marcelline* Origine : France	Quiche lorraine au jambon R.A. (Clot Pizza 38140 RIVES)	Bolognaise végétarienne*	Filet de poisson sauce crustacée*	Sauté de bœuf aux châtaignes* Origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	Escalope de blé / Soja panée	Croque au fromage R.A. (Clot Pizza 38140 RIVES)	-	-	Chili végétarien*
GARNITURE	Brocolis persillés*	Courgettes BIO à la provençale*	Tagliatelles aux épinards*	Boulgour BIO*	Lentilles*
FROMAGE	Moelleux au chocolat sur son lit de crème anglaise	Fourme d'Ambert	Yaourt nature accompagné de Miel	/	Emmental BIO
DESSERT		Banane BIO	/	Crème dessert au caramel	Mi figue / Mi raisin
GOÛTERS	Fromage blanc nature + Sucre Pomme	Quatre-quarts Lait demi-écrémé	/	Pain BIO tranché + Tomme blanche Poire	Pain BIO tranché + Chocolat au lait Purée de pommes

* : recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements