

Nouveauté !	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Cœur de laitue à la vinaigrette à l'huile d'olive du chef	Salade de lentilles à la vinaigrette du chef*	Céleri rémoulade*	X	X
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au curry* Origine : France	Filet de poisson sauce crustacée* certifié pêche durable	Rôti de veau R.A. aux olives*	Filet de poulet au jus* Origine : France	<b>Cappelletti ricotta / Epinards à la sauce tomate*</b> St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE
PLAT SANS VIANDE	Filet de poisson au curry* certifié pêche durable		Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Chili végétarien*	
GARNITURE	Purée de pommes de terre*	Petits pois BIO*	Gratin de brocolis BIO*	Riz créole*	
FROMAGE	X	Mimolette	St Môret	Camembert BIO à la coupe	Bûche du Pilat R.A. à la coupe
DESSERT	Yaourt à la fraise BIO R.A. (collectif) La Ferme de Blagneux 38160 CHEVRIERES	Kiwi	Chou à la vanille	Compote de pommes / Bananes (collectif)	Orange

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

Nouveauté !	REPAS VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de papillons*	Salade de batavia à la vinaigrette du chef	Salade de pommes de terre au boursin*	Salade de chou blanc BIO / Mais BIO à la vinaigrette du chef*	Carottes râpées à la vinaigrette citron / Basilic du chef
PLAT PRINCIPAL	Escalope de blé / Soja panée	Couscous de bœuf R.A.*	Filet de poisson à la basquaise* certifié pêche durable	Saucisson cuit R.A. Au Regal Dauphinois 38170 SEYSSINET-PARISSET	Sauté de poulet aux oignons* Origine : France
PLAT SANS VIANDE		Pois chiches aux légumes de couscous*		Filet de poisson à la moutarde* certifié pêche durable	Œuf dur à la béchamel*
GARNITURE	Choux de Bruxelles persillés*	Semoule*	Gratin de salsifis*	Purée de pois cassés*	Epinards hachés BIO*
FROMAGE	Carré du Trièves BIO R.A. à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	X	St Paulin BIO à la coupe	Yaourt nature + Sucre	Emmental
DESSERT	Pomme	Yaourt à la vanille BIO	Banane	X	Gâteau basque

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

Nouveauté !	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	X	Radis / Beurre	Salade iceberg à la vinaigrette du chef	Velouté de légumes*	Taboulé*
PLAT PRINCIPAL	Raviolis de bœuf (France) et poivre de Timut à la sauce tomate* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE	Filet de poisson à la crème* certifié pêche durable	Steak de soja à la moutarde	Jambon froid Origine : France	Goulash hongroise* Bœuf origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	Cappellettis au fromage à la sauce tomate*			Boulettes végétariennes	Filet de poisson pané / Citron certifié pêche durable
GARNITURE	-	Haricots verts persillés à l'huile d'olive*	Boulgour*	Coquillettes*	Gratin de choux-fleurs*
FROMAGE	Brie BIO à la coupe	Gouda BIO	X	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Rondelé ail et fines herbes
DESSERT	Orange	Beignet framboise R.A. (collectif) SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT	Yaourt brassé à la myrtille BIO R.A. (collectif) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	X	Kiwi BIO

\* : 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
<b>Nouveauté !</b>					
ENTREE		Salade de mâche à la vinaigrette du chef	Salade de pommes de terre / Olives / Maïs à la vinaigrette du chef*	Coleslaw*	Céleri rémoulade*
PLAT PRINCIPAL	Sauce carbonara* (porc)	Pizza au fromage R.A. Clot Pizza 38140 RIVES	Filet de poulet au jus* Origine : France	Sauté de bœuf R.A. aux champignons*	Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable
PLAT SANS VIANDE	Bolognaise végétarienne*		Aiguillettes de blé au curry	Dhal de lentilles corail*	
GARNITURE	Spaghettis BIO R.A.*	Carottes persillées à l'huile d'olive*	Gratin de potiron BIO*	<b>Riz BIO au petit épeautre BIO*</b>	Petits pois
FROMAGE	Tomme blanche	Yaourt nature R.A. + Sucre Ferme Belle Etoile 38570 THEYS	Rouy à la coupe		Edam BIO
DESSERT	Ananas frais	Compote de poires (collectif)	Pomme R.A.	Flan vanille nappé caramel	Gâteau au yaourt du chef*

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

Nouveauté !	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Salade de lentilles / Pois chiches à la vinaigrette du chef*	Betteraves vinaigrette au vinaigre de framboise du chef*	Duo de choux à la vinaigrette du chef*	X	Cœur de laitue à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Pilons de poulet aux herbes de Provence* Origine : France	Gratin de moules citron / Basilic*	Sauté de porc à l'estragon* Origine : France	Rôti de veau R.A. au romarin*	<b>Gratin de poireaux aux Ravioles du Dauphiné*</b> St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE
PLAT SANS VIANDE	Quenelles sauce tomate*		<b>Filet de poisson à l'estragon*</b> certifié pêche durable	Chili végétarien*	
GARNITURE	Haricots verts persillés à l'huile d'olive*	Blé BIO pilaf*	Polente R.A.*	Macaronis*	
FROMAGE	Emmental BIO	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	X	Vache qui rit	
DESSERT	Poire	X	Crème dessert au caramel	Orange	Tarte au citron

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

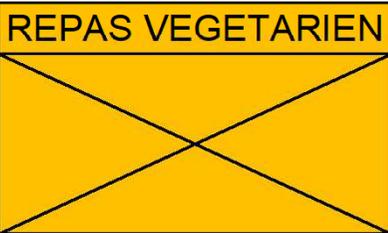
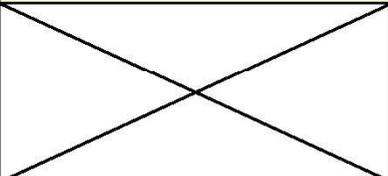
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

Nouveauté !	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Kivi BIO	Salade de betteraves / Pommes de terre à la vinaigrette du chef*	Salade de batavia à la vinaigrette du chef	Salade de riz à la vinaigrette du chef*	Salade de radis au maïs*
PLAT PRINCIPAL	Saucisse R.A.* Au Regal Dauphinois 38170 SEYSSINET-PARISSET	Sauté de bœuf R.A. aux oignons*	Hachis parmentier Bœuf origine : France	Omelette nature BIO Origine : France	Filet de poisson à la provençale* certifié pêche durable
PLAT SANS VIANDE	Filet de poisson sauce échalote* certifié pêche durable	Steak fromager	Tortellinis ricotta / Epinards à la sauce tomate*		
GARNITURE	Haricots blancs à la tomate*	Purée de carottes*	-	Epinards hachés*	Trio de brocolis / Panais / Butternut BIO à l'huile d'olive*
FROMAGE	Yaourt nature + Sucre	Verchicors BIO R.A. à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES		Mimolette	Brownie aux noix de Pécan sur son lit de crème anglaise
DESSERT	X	Banane	Yaourt brassé aux fruits BIO R.A. (collectif) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	Pomme R.A.	

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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

	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Tarte au fromage R.A. Clot Pizza 38140 RIVES		Salade iceberg à la vinaigrette du chef	Carottes râpées à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	<b>LUNDI DE PÂQUES</b>	Filet de poisson pané / Citron certifié pêche durable	Curry de lentilles BIO et patates douces*	Boulettes de bœuf au jus* Origine : France	Sauté de poulet au paprika* Origine : France
PLAT SANS VIANDE				Boulettes végétariennes	Filet de poisson sauce crustacée* certifié pêche durable
GARNITURE		Haricots verts persillés à l'huile d'olive*	Semoule*	Tortis*	Gratin de choux fleurs BIO*
FROMAGE		Gouda BIO	Pavé d'Affinois R.A. à la coupe	Yaourt nature R.A. + Sucre Ferme Belle Etoile 38570 THEYS	Crème de fromage fondu
DESSERT			Orange	Poire	

\* : 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
<b>Nouveauté !</b>					
ENTREE	Salade de mâche à la vinaigrette du chef	Pizza au fromage R.A. Clot Pizza 38140 RIVES	Duo de carottes / céleris à la vinaigrette du chef	Concombre / Vinaigrette du chef à la ciboulette*	
PLAT PRINCIPAL	Quenelles BIO R.A. sauce tomate* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE	Sauté de porc au jus* Origine : France	Rôti de veau R.A. aux olives*	Filet de poisson sauce basilic* certifié pêche durable	Cordon bleu de volaille
PLAT SANS VIANDE		Filet de poisson sauce citron* certifié pêche durable	Steak de soja aux oignons		Escalope de blé / Soja panée
GARNITURE	Julienne de légumes à l'huile d'olive*	Petits pois*	Gratin de navets*	Riz créole*	Purée de pommes de terre*
FROMAGE	<b>Cantal A.O.P. à la coupe</b>	Tomme blanche du Trièves BIO R.A. à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	Camembert		Fromage frais nature sucré
DESSERT	Purée de pommes BIO R.A.	Kiwi	Tarte au flan	<b>Yaourt à la framboise BIO R.A.</b> (collectif) La Ferme de Blagneux 38160 CHEVRIERES	Fraises (SOUS RESERVE)

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

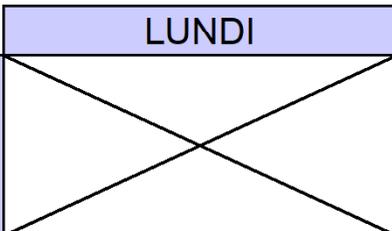
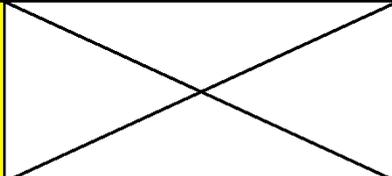
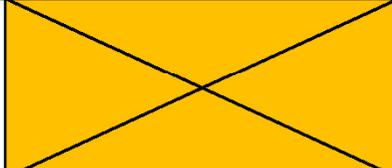
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

## MENU PRINTEMPS 5

### VACANCES DE PRINTEMPS

semaine du 19 avril 2021

au 23 avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE		Taboulé*	Betteraves vinaigrette au vinaigre de framboise du chef*	Cœur de laitue à la vinaigrette à l'huile de noix du chef	Radis / Beurre
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf R.A. à la dijonnaise*	Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable	Pilons de poulet au jus* Origine : France	Jambon froid Origine : France	Boulettes végétariennes à la sauce tomate
PLAT SANS VIANDE	Pané de blé / Tomate / Mozzarella		Dhal de lentilles corail*	Omelette aux herbes Origine : France	
GARNITURE	Flageolets*	Carottes persillées à l'huile d'olive*	Boulgour BIO*	Gratin de poireaux*	Pennes BIO R.A.*
FROMAGE	Bûche du Pilat R.A. à la coupe	Edam BIO		Cantafrais nature	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre
DESSERT	Pomme BIO	Banane	Crème dessert au chocolat BIO	Tarte pommes / Rhubarbe	

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

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