



MENU ALTERNATIF

Salade Coleslaw
Boulettes végétales
Haricots verts & **Pommes de terre (07)**
Tomme du Châtelard d'Eydoche (38)
Pomme HVE des Fruitiers Dauphinois

Les pommes sont
issues
d'exploitations à
Haute Valeur
Environnementale
de notre région.



MENU DE LIEUDIEU

Salade de jeunes pousses
Calamars à la Romaine **spécial Mardi Gras**
Epinards au lait d'Isère
Gruyère de Savoie de la coop de Yenne
Gâteau au chocolat de l'Etape Gourmande

Alternatif : Pavé fromager



Pommes de terre Mimosa
Filet de Lieu Noir **label MSC** sauce citron
Carottes BIO persillées de chez Nivon
Faisselle des Monts d'Auvergne **label Montagne**
Banane

Alternatif : Beignet de fromage

Filet de lieu
noir **FRAIS**
label Pêche
durable

Salade d'Endives
Boeuf de chez Carrel Bourguignon
Semoule
Tomme du GAEC de Quincieu
Orange

Alternatif : Mini quenelles de saint-Jean sauce tomate



*Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)*



Salade de blé provençale
Saucisse du Nord Isère
Flan de **courgettes HVE** de Saint Prim
Tomme Blanche d'Auvergne **label Montagne**
Pomme label HVE régionale

Alternatif : Saucisse végétale



Les kiwis sont cultivés à **Saint Prim** en Isère. Ils sont riches en **Vitamine C**



MENU ALTERNATIF

Salade trio de lentilles
Raviolis aux légumes BIO de Saint Jean sauce tomate
Bournette du Vercors de Vercors lait
Kiwi HVE de chez Jury

Vercors lait récolte le **lait de Montagne** du plateau du Vercors.



CHARETTE

Découvrez la **Mare des Craquenots** : rainette arboricole, triton crête et la germandrée d'eau.



MENU DE CHARETTE

Salade Verte
Spaghetti à la bolognaise au boeuf de chez Carrel
Gruyère râpé
Compote d'Anneyron

Alternatif : Spaghettis sauce lentilles corail

Les pommes de la Vallée du Rhône sont utilisées pour la compote d'Anneyron.



Salade de pommes de terre
Blanquette de **colin label MSC**

Brocolis
Fromage blanc nature
Orange

Alternatif : Pavé végétal

*Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)*



MENUS DU 14 AU 20 MARS 2022



Salade Napoli
 Sauté de dinde **régional** sauce suprême
 Haricots verts persillés
Saint Marcellin IGP
Poire HVE des Fruitiers Dauphinois
Alternatif : Omelette

Lundi,
 C'est PAIN au
MAÏS de l'Etape
 Gourmande

MENU DE SAINT PRIM



Carottes râpées
 Boulettes de viandes de **chez Carrel** sauce tomate
 Riz aux **courgettes HVE** de Saint Prim
Beaufort AOP
 Ile Flottante
Alternatif : Boulettes végétales



MENU DE LA SAINT PATRICK



Salade de mâche
 Sauté de veau **régional** à la bière
 Trio de céréales
 Petit suisse
Cake Pommes & Noix de l'Etape Gourmande
Alternatif : Chili sin carne



Saint Patrick est le
 Saint patron
 Irlandais. **Le trèfle**
 est le symbole du
 nationalisme en
 Irlande.



MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles
 Mini quenelles de **Saint Jean** sauce crème
 Fondue de poireaux
 Yaourt à la châtaigne de **chez collet**
 Madeleine

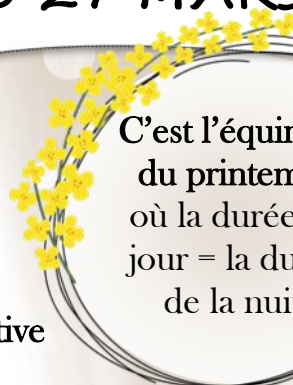
La laiterie Collet
 utilise le **lait entier**
 de montagne
 pour réaliser son
 yaourt crémeux à
 la Châtaigne.



MENU ALTERNATIF

Salade Marocaine
Lasagnes
de légumes

Tomme de Yenne de la coopérative
Kiwi HVE de Saint Prim



C'est l'équinoxe
du printemps
où la durée du
jour = la durée
de la nuit.

THÉO Margerit



Entrée - salade verte
plat chaud - potatoes et nugges
dessert - crème dessert cranille + Pomme
le moment au mot



MENU D'EPINOUBE

Salade de Jeunes pousses
Nuggets à base de filet de poulet
Potatoes

Yaourt **BIO** du GAEC de la Grange
Pomme HVE de la Drôme

Alternatif : Beignet de fromage



Salade de pommes de terre ciboulette
Filet de **colin label MSC** au pesto
Ratatouille

Tomme du Châtelard d'Eydoche

Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande

Alternatif : Pavé fromager



Recette du
**Gâteau au
citron BIO** :
Gâteau au Yaourt
& jus de citron



Carottes râpées
Paëlla Garnie
au **riz BIO**

Fromage blanc d'Auvergne **label Montagne**

Compote d'Anneyron

Alternatif : Boulettes végétales, Riz aux légumes



Le Soleil entre
dans nos
assiettes avec la
**Paëlla au Riz
BIO** coloré au
Safran .



Betteraves
Haut de cuisse de poulet **régional** sauce chasseur
Tagliatelles de **Saint Jean**
Tomme des Monts d'Auvergne **label Montagne**
Orange

Alternatif : Tagliatelles sauce lentilles corail

Les Pâtes **FRAÎCHES** de St Jean à Romans sont fabriquées avec des oeufs frais **PLEIN AIR** de la Drôme



Pizza de **Rives** aux 3 fromages
Steak haché au jus de **chez Convivial**
Carottes BIO de Nivon à l'ail
Fromage blanc aux fruits
Compote

Alternatif : Pavé végétal

Le steak haché de chez **Convivial** est issu de **Charolaises**.



MENU ALTERNATIF

Salade de Jeunes pousses & **Noix AOP Grenoble**
Quenelles de **Saint Jean** à la crème
Courgettes HVE de St Prim ail et persil
Buchette
Gâteau de Savoie de l'Étape Gourmande



Fiers Libres
Amicaux Contents
Heureux
Enthousiastes
Rigolos Ecoliers
Super. Qui sommes nous ?

MENU DE FLACHÈRES ET VÉNÉRIEU

Compote pomme fraise
Yaourt nature
Gratin Dauphinois **recette traditionnelle**
Saucisse
Tomates à la Mozzarella

Alternatif : Saucisse végétale



1er AVRIL





Salade Napoli
Filet de **Poisson label MSC** Meunière
Carottes BIO de la Drôme
Bleu du Vercors AOP
Kiwi HVE de Saint Prim

Alternatif : Pavé Fromager

Lundi,
C'est **PAIN**
aux
CÉRÉALES.



Salade de Chou Kouki
Tartiflette **recette traditionnelle**
& sa charcuterie
Petit suisse aux fruits
Compote

Alternatif : Tartiflette végétale & saucisse végétale



LA TARTIFLETTE :
Gratin de pommes
de terre, oignons,
lardons gratinés au
reblochon de
Savoie AOP.



MENU ALTERNATIF

Concombre en vinaigrette
Oeuf dur
Epinards au lait de **Quincieu**
Fromage Blanc
Gâteau au chocolat de l'**Etape Gourmande**



Salade Verte
Saute de boeuf d'**Isère** viandes aux oignons
Coquillettes
Carré du Trièves label Ishere de Giralp
Orange

Alternatif : Sauce lentilles corail

La laiterie du
Mont Aiguille à
Celles fabrique le
carré du Trièves
label Ishere.





Salade Pommes de terre Mimosa
Sauté de Poulet **régional** sauce chasseur
Brocolis en Béchamel
Yaourt nature de la laiterie Collet
Pomme label HVE de la Vallée du Rhône

Alternatif : Aiguillettes blé carotte panées

*Bonnes
Vacances*



LE SAUCISSON et
LES PRALINES font
partie des
spécialités de la ville
gastronomique de
Lyon.



Radis
Moules marinières
Tagliatelles de chez St Jean
Goudoulet d'Auvergne **label Montagne**

Compote

Alternatif : Sauce lentilles corail

**GRATIN DES
CHARTREUX** du
Chef à base
d'épinards et de
champignons.



MENU DE PORCIEU-AMBLAGNIEU

Salade Verte
Saucisson **LYONNAIS**
Gratin des **CHARTREUX**
Yaourt aromatisé
Cake à la **PRALINE** de l'Etape Gourmande

Alternatif : Saucisse végétale

MENU ALTERNATIF

Concombre en vinaigrette
Chili Sin Carné
Riz
Yaourt nature
Ile Flottante

