



MENU DE BEAUFORT

Salade de jeunes pousses & Noix **BIO**
 Lasagnes à la Bolognaise
 Buchette de chèvre
 Gâteau au chocolat de l'Étape Gourmande
Alternatif : Lasagnes aux Légumes



MENU ALTERNATIF & BIO

Salade de betteraves **BIO**
 Boulettes végétales de Hari & co **BIO**
 Tortis **BIO** à la sauce tomate
 Carré du Trièves label **ISHERE BIO**
 Pomme **BIO**

Mardi, c'est
PAIN AU
MAÏS de
l'Étape
Gourmande



Le label
 « **ISHERE** »
 C'est la proximité,
 la rémunération des
 producteurs et le
 bien-être animal.



Salade de pâtes
 Blanquette de poisson label **PÊCHE DURABLE**
 Jardinière de légumes
 Coulommiers
 Poire de la Valloire des **Fruitiers Dauphinois**
Alternatif : Oeuf en béchamel

Guillaud 17.09.2021



MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles
 Spaghettis
 sauce crème & légumes
 Tomme du Châtelard de **la laiterie Bernard**
 Pomme

La laiterie
 Bernard est à
**Eydoche en
 Isère**



Macédoine de légumes
 Moules marinières
 Riz
 Fromage blanc nature de **Gérentes**
 Crème dessert à la Vanille
*Alternatif: Quenelles de **Saint Jean** à la tomate*



ToutPam de
 Frédéric Nivon
 à **Lapeyrouse
 Mornay dans la
 Drôme**



Salade coleslaw
 Blanquette de volaille de la **Drôme**
 Semoule
 Yaourt nature
 Gâteau pommes & noix de **l'Étape Gourmande**
Alternatif: Blanquette de lentilles

Le label
« MONTAGNE »
 Valorise les produits
 de Montagne en
 terme de goût,
 d'arôme et de texture.



Salade Verte
 Boeuf **régional** Bourguignon
 Purée de **potatoes de terre de chez Pa'ifol**
Saint Marcellin IGP
 Barre d'Ananas
Alternatif: Parmentier végétal

Guillaud 17.09.2021



MENU ALTERNATIF

Salade de pois chiche
 Mini roulé au Fromage de **Rives**
 Gratin de **courge régionale**
 Petit suisse nature
 Kiwi **label HVE & ISHERE**
 Velouté de légumes

Kiwi de **Saint Prim en Isère.**
 Haute Valeur
 Environnementale !



Filet de poisson pané aux céréales **label pêche durable**
 Chou-fleur en béchamel
 Tomme de Yenne **de la Dent du Chat**
 Lunettes à la Fraise de **Romans sur Isère**
Alternatif : Pavé Fromager



Taboulé

Emincé de porc de **chez Carrel** à la moutarde & au miel
 Duo de carottes
Yaourt nature BIO du **GAEC de Lagrange à Léoncel**
 Banane

VEUREY VOROIZE,
 somptueux petit village
 entre **Vercors et**
Chartreuse, avec sa
 belle tour **des templiers**
 et sa **cascade** idéale
 pour se rafraîchir en
 temps de chaleur.
 Clémence



MENU DE VEUREY VOROIZE

Radis & beurre
 Raviolis **de Saint Jean**
 à la tomate & râpé
 Fromage Rouge
 Compote pommes - Fraises **d'Anneyron**
Alternatif : Raviolis au fromage



Guillaud 17.09.2021



MENU SAINT-CHEFFOIS

Macédoine de légumes

Sauté de **volaille de la Drôme** au caramel

Nouilles chinoises aux légumes

Bûche crémeuse du Mézenc **label MONTAGNE**

Orange

Alternatif : Feuilleté au Fromage



Carottes râpées

Tartiflette **garantie recette traditionnelle**

& sa Charcuterie

Compote aux pommes de **chez Caraman fruits**

Madeleine

Alternatif : Tartiflette végétale, oeuuf

SAINT CHEF est un village **médiéval** aux multiples facettes entre Lyon et Grenoble. Le menu a été réalisé par les **enfants du conseil municipal**.



MENU BIO

Salade verte **BIO**

Sauté de **Boeuf régional BIO** Bourguignon

Petits pois **BIO**

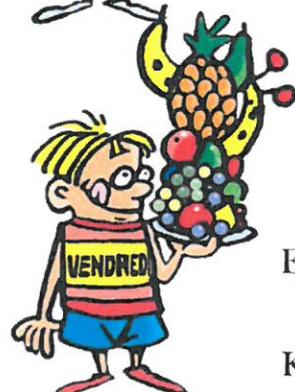
Yaourt nature **BIO**

Cake Gourmand **BIO**

Alternatif : Boulettes végétariennes



Label HVE
Les pratiques agricoles utilisées **préservent l'écosystème naturel.**



MENU ALTERNATIF

Salade de quinoa

Omelette au Fromage

Epinards en Béchamel au **lait de Quincieu**

Fourme d'Ambert AOP

Kiwi de **Saint Prim label HVE et ISHERE**

Budraud 17.09.2021



MENU ALTERNATIF

Soupe de lentilles au Cumin

Pavé Fromager

Carottes de **chez Nivon BIO** ail & persil

Buchette

Clémentine



Les **Carottes BIO** sont semées tous les 2 cm sur des buttes et récoltées 3 mois après à **Lapeyrouse Mornay dans la Drôme.**



Chou rouge en salade

Haut de cuisse de **poulet de la Drôme** grillé

Gratin de **courge régionale**

Petit suisse nature

Gâteau aux pépites de chocolat de **l'Étape Gourmande**

Alternatif : Feuilleté au Fromage



Jeudi, c'est **PAIN AUX POIVRONS** de **l'Étape Gourmande**



Salade de jeunes pousses

Blanquette de colin **label PÊCHE DURABLE**

Riz

Tomme des Monts d'Auvergne **label MONTAGNE**

Compote de pommes **d'Anneyron**

Alternatif : Beignets de légumes

La maison Vernet nous fournit nos **Pommes de terre BIO** pour la réalisation de notre purée.



Salade d'endives & dés de fromage

Hachis Parmentier (**viande régionale**

& **pomme de terre BIO**)

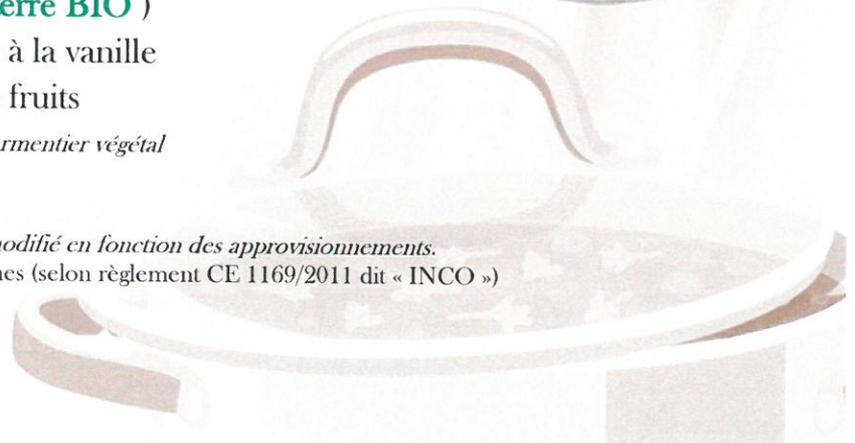
Fromage blanc à la vanille

Salade de fruits

Alternatif : Hachis Parmentier végétal

Guillaud 17.09.2021

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





Céleri Rémoulade
 Boulettes de **boeuf régional** à l'orientale
 Haricots verts sautés
 Yaourt à la Châtaigne de **la laiterie Collet**
 Gâteau de Savoie de **l'Étape Gourmande**
Alternatif : Boulettes végétales



MENU DE SAINT VÉRAND
 Carottes râpées
 Saucisse du nord Isère **de chez Carrel**
 Gratin de chou-fleur
 Tomme de Domessin à **Panissage en Isère**
 Banane
Alternatif : Saucisse végétale

SAINT VÉRAND
 Les spécialités à côté
 de chez nous :
 le Saint Marcellin,
 les Ravioles et la
 Pogne !



MENU ALTERNATIF

Houmous & Blinis
 Cappelletti ricotta épinard de **St Jean**
 Sauce crème & râpé
 Carré du Trièves **label Montagne**
 Compote de pommes **d'Anneyron**

Le **Petit Béchet**
 est un jus de
 pomme gazéifié
 produit à la
Terrasse en
Isère !



MENU DE NOËL

VENREDI
 Petit Béchet **de chez Béchet**
 Salade de jeunes pousses & surimi
 Sauté de **volaille de la Drôme** aux mousserons
 & pommes duchesse
 Macarons
 Mandarine & papillotes
Alternatif : Salade de jeunes pousses
Lentilles aux mousserons & pommes noisette

