



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 crêté 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 »)*





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



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

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



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

MENU ALTERNATIF



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



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



MENU D'ÉPINOUBE

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



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



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**

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



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

Alternatif : Sauce lentilles corail



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*



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

Compote

Alternatif : Sauce lentilles corail

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

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

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.

Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

