







































lundi 2 septembre 2019	mardi 4 septembre 2018	jeudi 5 septembre 2019 100 % frais	vendredi 6 septembre 2019
<p>Salade de tomates </p> <p>Steak haché grillé </p> <p>Farfalle</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Compote pomme-fraise</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Haricots verts</p> <p>Saint-Marcellin (coupe) </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon charentais </p> <p>Emincé de bœuf au poivre (Rhône-Alpes-Auvergne) </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Yaourt vanille BIO </p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Rosette</p> <p>Roulade de volaille (SP)</p> <p>Filet de lieu sauce citron </p> <p>Riz BIO aux légumes du soleil </p> <p>Croc'lait</p> <p>Fruit de saison </p>
lundi 9 septembre 2019	mardi 10 septembre 2019	jeudi 12 septembre 2019 100 % frais	vendredi 13 septembre 2019
<p>Salade de torti tricolores</p> <p>Cuisse de poulet rôtie Filet de poulet (maternelles)</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Rôti de porc à la moutarde (Rhône-Alpes-Auvergne) </p> <p>Rôti de dinde (SP)</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Tomme de Savoie (coupe) </p> <p>Compote pomme-poire BIO </p>	<p>Emincé de radis à l'estragon </p> <p>Rôti de veau au Porto (Rhône-Alpes-Auvergne) </p> <p>Pommes château</p> <p>Gouda BIO </p> <p>Panna cotta aux framboises </p>	<p>Pizza aux trois fromages</p> <p>Filet de cabillaud sauce vierge </p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Fruit de saison </p>
lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019 100 % frais	vendredi 20 septembre 2019
<p>Salade de maïs</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Saint-Marcellin (coupe) </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte </p> <p>Filet de merlu bonne-femme </p> <p>Coquille BIO (Savoie) </p> <p>Cantal (coupe)</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Sauté de bœuf au paprika (Rhône-Alpes-Auvergne) </p> <p>Carottes braisées </p> <p>Yaourt vanille BIO </p> <p>Gâteau aux amandes </p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Roulade de volaille (SP)</p> <p>Quenelles (Drôme) à la financière </p> <p>Semoule</p> <p>Carré frais BIO </p> <p>Fruit de saison </p>



MENUS ELEMENTAIRE DU 2 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2019

Elaborés par Philippe Chesney, gérant de la cuisine centrale
Validés par Estelle Blanchet, diététicienne responsable qualité



lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019 100 % frais	vendredi 27 septembre 2019
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Rôti de porc forestière (Rhône-Alpes-Auvergne)</p> <p>Rôti de dinde (SP)</p> <p>Brocoli</p> <p>Bleu du Vercors (coupe)</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain BIO</p>   	<p>Pomelo BIO</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz aux oignons</p> <p>Fondu de brebis</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>MENU VEGETARIEN</p> 	<p>Betteraves BIO</p> <p>Spaghetti Bolognaise</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>    	<p>Salade de tomates</p> <p>Filet de lieu sauce hollandaise</p> <p>Petits pois / carottes</p> <p>Yaourt citron BIO</p> <p>Gâteaux d'anniversaire (septembre-octobre)</p>   
lundi 30 septembre 2019	mardi 1 octobre 2019	jeudi 3 octobre 2019 100 % frais	vendredi 4 octobre 2019
<p>Concombres</p> <p>Rôti de veau au paprika</p> <p>Frites au four</p> <p>Saint-Marcellin (coupe)</p> <p>Compote de pomme BIO</p>    	<p>Salade de Macaroni BIO aux olives</p> <p>Rôti de porc charcutière (Rhône-Alpes-Auvergne)</p> <p>Rôti de dinde (SP)</p> <p>Ratatouille niçoise</p> <p>Camembert (coupe)</p> <p>Fruit de saison</p>    	<p>Salade verte</p> <p>Filet de poulet "classe A" sauce balsamique</p> <p>Gratin de carottes et navets</p> <p>Saint-Nectaire (coupe)</p> <p>Gâteau noix de coco</p>     	<p>Rosette</p> <p>Roulade de volaille (SP)</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Riz tomate</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit de saison</p>   
lundi 7 octobre 2019	mardi 8 octobre 2019	jeudi 10 octobre 2019 100 % frais	vendredi 11 octobre 2019
<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain BIO</p>   	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de cabillaud beurre blanc</p> <p>Penne</p> <p>Carré frais BIO</p> <p>Compote pomme-mirabelle</p>   	<p>Betteraves</p> <p>Sauté de dinde fermière BIO sauce normande</p> <p>Polenta gratinée</p> <p>Tomme de Savoie (coupe)</p> <p>Fruit de saison</p>    	<p>Bouquet de verdure</p> <p>Rôti de bœuf à la provençale</p> <p>Chou-fleur BIO en persillade</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Millefeuille</p>   



MENUS ELEMENTAIRE DU 2 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2019

Elaborés par Philippe Chesney, gérant de la cuisine centrale
Validés par Estelle Blanchet, diététicienne responsable qualité



lundi 14 octobre 2019		mardi 15 octobre 2019	jeudi 17 octobre 2019 100 % frais	vendredi 18 octobre 2019
Friand au fromage	Pain BIO	Coleslaw 	Salade d'endives 	Salade de haricots verts BIO 
Rôti de porc au paprika (Rhône-Alpes-Auvergne)	  	Filet de merlu sauce Aurore 	Rôti de veau au jus (Rhône-Alpes-Auvergne)  	Steak haché grillé 
Rôti de dinde (SP)		Torsades BIO (Savoie)  	Poêlée de légumes du moment  	Pommes campagnardes
Duo de haricots		Emmental (coupe)	Yaourt nature BIO 	Saint-Marcellin (coupe) 
Bûchette mi-chèvre (coupe)		Liégeois au chocolat	Financier aux myrtilles	Fruit de saison 
Fruit de saison 				