

lundi 31 août 2020	mardi 1 septembre 2020	jeudi 3 septembre 2020 100 % frais	vendredi 4 septembre 2020
	<p>Salade de tomates </p> <p>Steak haché grillé </p> <p>Farfalle</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Compote pomme-framboise</p>	<p>Melon charentais </p> <p>Sauté de bœuf BIO (Isère) au poivre </p> <p>Gratin de courgettes BIO (Isère) </p> <p>Yaourt nature</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 7 septembre 2020	mardi 8 septembre 2020	jeudi 10 septembre 2020 100 % frais	vendredi 11 septembre 2020
<p>Salade de torti tricolores</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Filet de poulet (maternelles)</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Emmental (coupe)</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain BIO </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Rôti de porc à la moutarde (Rhône-Alpes-Auvergne) </p> <p>Rôti de dinde (SP)</p> <p>Petits pois BIO </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 BIO (Isère) </p> <p>Gouda BIO </p> <p>Panna cotta coulis exotique </p>	<p>Pizza aux trois fromages</p> <p>Filet de cabillaud sauce vierge </p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt vanille BIO </p> <p>Fruit de saison </p>
lundi 14 septembre 2020	mardi 15 septembre 2020	jeudi 17 septembre 2020 100 % frais	vendredi 18 septembre 2020
<p>Salade de maïs</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain BIO </p>	<p>Salade verte </p> <p>Filet de merlu bonne-femme </p> <p>Coquille BIO (Savoie) </p> <p>Cantal (coupe)</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Pastèque</p> <p>Sauté de bœuf BIO (Isère) à la provençale </p> <p>Carottes braisées BIO (Isère) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gâteau aux amandes </p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Roulade de volaille (SP)</p> <p>Quenelles BIO (Drôme) sauce suprême </p> <p>Semoule</p> <p>Saint-Marcellin (coupe) </p> <p>Fruit de saison </p>



MENUS ELEMENTAIRE DU 1er SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2020

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



lundi 21 septembre 2020	mardi 22 septembre 2020	jeudi 24 septembre 2020 100 % frais	vendredi 25 septembre 2020
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Rôti de porc forestière (Rhône-Alpes-Auvergne)</p> <p>Rôti de dinde (SP)</p> <p>Brocoli BIO</p> <p>Croc'lait</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain BIO</p>	<p>Pomelo</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz aux oignons</p> <p>Bleu du Vercors (coupe)</p> <p>Compote de pomme BIO</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Betteraves BIO</p> <p>Spaghetti Bolognaise</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Filet de lieu sauce hollandaise</p> <p>Lentilles aux dés de carottes</p> <p>Yaourt citron BIO</p> <p>Gâteaux d'anniversaire (septembre-octobre)</p>
lundi 28 septembre 2020	mardi 29 septembre 2020	jeudi 1 octobre 2020 100 % frais	vendredi 2 octobre 2020
<p>Concombres</p> <p>Rôti de veau au paprika</p> <p>Frites au four</p> <p>Saint-Marcellin (coupe)</p> <p>Crème chocolat BIO</p>	<p>Salade de Macaroni BIO aux olives</p> <p>Diot de Savoie Saucisse 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 sauce balsamique</p> <p>Gratin de carottes et navets BIO (Isère)</p> <p>Samos</p> <p>Gâteau noix de coco</p> <p>Pain BIO</p>	<p>Rosette Roulade de volaille (SP)</p> <p>Filet de cabillaud beurre blanc</p> <p>Penne</p> <p>Yaourt vanille BIO</p> <p>Fruit de saison</p>
lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020 100 % frais	vendredi 9 octobre 2020
<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>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Riz tomate</p> <p>Carré frais BIO</p> <p>Compote pomme-passion</p>	<p>Betteraves BIO</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 nature BIO</p> <p>Millefeuille</p>



MENUS ELEMENTAIRE DU 1er SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2020

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



lundi 12 octobre 2020		mardi 13 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020 100 % frais	vendredi 16 octobre 2020
<p>Friand au fromage</p> <p>Rôti de porc au paprika (Rhône-Alpes-Auvergne)</p> <p>Rôti de dinde (SP)</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Bûchette mi-chèvre (coupe)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain BIO</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de merlu sauce Aurore</p> <p>Torsades BIO (Savoie)</p> <p>Emmental (coupe)</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Rôti de veau au jus (Rhône-Alpes-Auvergne)</p> <p>Poêlée de légumes du moment BIO (Isère)</p> <p>Yaourt vanille BIO (Savoie)</p> <p>Financier aux myrtilles</p>	<p>Salade de haricots verts BIO</p> <p>Steak haché grillé</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Saint-Marcellin (coupe)</p> <p>Fruit de saison</p>	