

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI


28/02/2022

Salade verte 

Steak haché grillé 

Penne
Sauce tomate

Camembert
(coupe)


Compote de pomme
BIO 

MARDI


01/03/2022

Pain BIO  

Taboulé

Emincé de porc
Charcutière
Rôti de dinde (SP) 

Epinards BIO 



Cantal
(coupe) 


Fruit de saison 

JEUDI


03/03/2022
100 % FRAIS

Carottes râpées 

Rôti de veau au jus
(Rhône-Alpes-Auvergne)  

Gratin de
chou-fleur BIO 


Yaourt nature BIO 

Gâteau
Noix de coco 

VENDREDI

04/03/2022

Terrine de légumes
Sauce cocktail

Filet de lieu
Sauce citron 

Riz BIO 

Fondu d'emmental

Fruit de saison 

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Le Porc Français



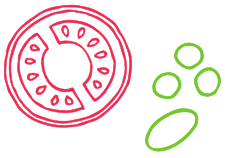
Recette du chef



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

07/03/2022

Pain BIO



Céleri rémoulade



Rôti de dinde
à la provençale



Semoule

Bûchette mi-chèvre
(coupe)

Compote BIO
pomme-abricot



MARDI

08/03/2022

Saucisson à l'ail
Roulade de volaille (SP)



Omelette nature
Purée de brocoli
et pommes de terre

Yaourt vanille BIO



Fruit de saison



JEUDI

10/03/2022
100 % FRAIS

Concombres



Sauté de bœuf BIO (Isère)
en bourguignon



Carottes BIO (Isère)



Tomme de Savoie
(coupe)



Gâteau
au chocolat



VENDREDI

11/03/2022

Betteraves



Filet de hoki
Sauce hollandaise



Torsades BIO
(Savoie)



Croc'lait

Banane



LÉGENDE



Volaille Française



Agriculture
Biologique Europe



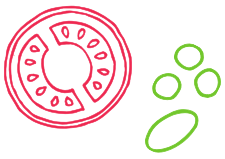
Viande Bovine
Française (VBF)



Recette du chef



Pêche
responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

14/03/2022

Pain BIO



Lentilles BIO
à l'huile de noix



Rôti de bœuf
à la bordelaise



Epinards en béchamel

Saint-Marcellin
(coupe)



Fruit de saison



MARDI

15/03/2022

MENU INDE

Raita de concombres,
menthe et coriandre



Cuisse de poulet
tandoori
Filet de poulet
(maternelles)



Riz BIO Madras



Lassi à la mangue

JEUDI

17/03/2022
100 % FRAIS

Salade composée



Jambon grillé
Sauce barbecue
Rôti de dinde (SP)
Gratin savoyard



Vache qui rit BIO



Ile flottante

VENDREDI

18/03/2022

Feuilleté au fromage

Filet de cabillaud
Beurre blanc



Haricots verts BIO



Yaourt citron BIO



Fruit de saison



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Volaille Française



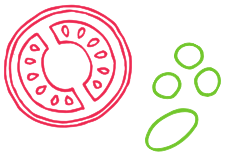
Le Porc Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

21/03/2022

Duo maïs
et haricots rouges

Cordon bleu de volaille
Chou-fleur
Sauce blanche

Yaourt nature BIO

Fruit de saison

MARDI

22/03/2022

Carottes râpées

Rôti de porc forestière
(Rhône-Alpes-Auvergne)
Rôti de dinde (SP)

Macaroni BIO

Emmental
(coupe)

Liégeois chocolat

JEUDI

24/03/2022
100 % FRAIS

Terrine de légumes
Sauce cocktail

Sauté de veau
Marengo (BIO Isère)

Pommes château
BIO (Isère)

Yaourt velouté
aux fruits

Fruit de saison

VENDREDI

25/03/2022

Pain BIO

Pomelo

Filet de lieu
sauce marinière
Lentilles aux carottes

Camembert BIO

Paris-Brest

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Produit local



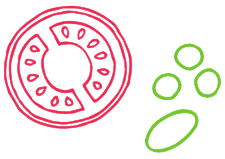
Le Porc Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

28/03/2022

Concombres
BIO



Rôti de bœuf
Stroganoff
Frites au four
Ketchup



Gouda BIO



Compote
Pomme-banane

MARDI

29/03/2022

Pain BIO



Salade de torti tricolores

Filet de hoki
Beurre nantais



Brocoli BIO



Bleu du Vercors
(coupe)



Fruit de saison



JEUDI

31/03/2022
100 % FRAIS

Salade mêlée



Filet de poulet
Sauce chasseur



Ratatouille BIO



Fromage blanc
aux fruits

Gâteau
Miel-amandes



VENDREDI

01/04/2022

MENU VEGETARIEN

Blanc de poireau
vinaigrette



Pizza aux
trois fromages

Yaourt vanille BIO



Fruit de saison



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Pêche
responsable



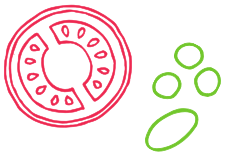
Viande Bovine
Française (VBF)



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

04/04/2022

Emincé de radis
à la menthe



Blanquette
de volaille



Coquillettes BIO
(Savoie)



Bûchette mi-chèvre
(coupe)

Crème dessert
vanille

MARDI

05/04/2022

Pain BIO



Friand au fromage

Filet de cabillaud
Sauce citron



Haricots verts BIO



Tomme de Savoie
(coupe)



Ananas frais



JEUDI

07/04/2022
100 % FRAIS

Céleri rémoulade



Sauté de bœuf au poivre
BIO (Isère)



Carottes
BIO (Isère)



Fromage blanc

Financier
aux fruits rouges



VENDREDI

08/04/2022

Rosette
Roulade de volaille (SP)



Quenelles BIO (Drôme)
Sauce tomate



Semoule

Yaourt nature

Fruit de saison



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Produit local



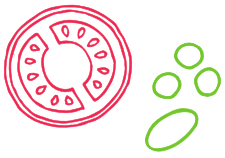
Viande Bovine
Française (VBF)



Recette du chef



Pêche
responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI


11/04/2022

Pain BIO



Salade coleslaw



 Diot de Savoie
Sauce moutarde
Saucisse de volaille (SP)
Polenta moelleuse



Emmental
(coupe)

Compote de pomme
BIO



MARDI

12/04/2022

Taboulé BIO



Filet de lieu
Sauce vierge
Gratin de
Courgettes BIO



Yaourt aromatisé

Fruit de saison




JEUDI

14/04/2022
100 % FRAIS

MENU DE PAQUES

Duo tomates
et concombres



 Rôti de veau au thym
(Rhône-Alpes-Auvergne)



Gratin dauphinois
PDT BIO (Isère)



Saint-Marcellin
(coupe)



Entremets
Framboise-litchi
Œufs de Pâques



VENDREDI

15/04/2022

MENU VEGETARIEN

Salade verte



Croque veggie
Poêlée champêtre



Yaourt vanille BIO



Tarte au citron

LÉGENDE



Le Porc Français



Pêche
responsable



Produit local



Agriculture
Biologique Europe



Viande Bovine
Française (VBF)