






LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI


28/02/2022

Endives 
Pamplemousse
Salade verte 

Steak haché grillé 
Boulettes de veau
Sauce tomate

Penne
Blé pilaf

Fromage blanc
Camembert
(coupe)


Compote de pomme BIO 
Compote BIO
Pomme-abricot

MARDI



01/03/2022


PAIN BIO  


Taboulé
Salade de tortis
Riz aux olives

Emincé de porc
charcutière 

Filet de poulet
Sauce chinoise

Haricots verts BIO 
Epinards BIO 


Cantal (coupe) 
Yaourt aromatisé



Corbeille de
Fruits de saison 


JEUDI


03/03/2022


100 % FRAIS


Carottes râpées 
Céleri rémoulade
Salade verte

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

Filet de poisson frais
« livré du jour » 

Gratin de
chou-fleur BIO 


Yaourt nature BIO 
Emmental (coupe)

Gâteau noix de coco 
Gâteau miel-amandes



VENDREDI

04/03/2022


Terrine de légumes
Duo d'artichauts
Cœurs de palmier

Filet de lieu 
Sauce citron

Œufs durs gratinés 
VEGETARIEN

Riz BIO 
Boulgour BIO 

Fondu d'emmental
Saint-Nectaire

Corbeille de
Fruits de saison 

LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



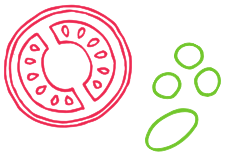
Recette du chef



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

07/03/2022
PAIN BIO

Céleri rémoulade
Carottes râpées
Salade verte

Rôti de dinde
à la provençale

Steak de soja

Semoule
Riz pilaf

Carré Roussot (coupe)
Bûchette mi-chèvre
(coupe)

Compote de pomme
BIO
Compote pomme-banane

MARDI

08/03/2022

Jambon blanc
Saucisson à l'ail
Roulade de volaille

Omelette nature

Œufs durs
en meurette

Purée de brocoli
et pommes de terre

Yaourt vanille BIO
Emmental (coupe)

Corbeille de
Fruits de saison

JEUDI

10/03/2022
100 % FRAIS

Avocat
Concombres
Salade verte

Sauté de bœuf BIO (Isère)
en bourguignon

Filet de poisson frais
« livré du jour »

Carottes braisées
BIO (Isère)

Tomme de Savoie
(coupe)
Yaourt aromatisé

Gâteau au chocolat
Gâteau aux noix

VENDREDI

11/03/2022

Betteraves
Poireau vinaigrette
Potage Dubarry

Filet de hoki
Sauce hollandaise

Filet de lieu
Sauce vierge

Torsades BIO
(Savoie)
Riz pilaf BIO

Croc'lait
Cantal (coupe)

Banane
Fruits de saison

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
Pois chiche
Haricots rouges



Rôti de bœuf
à la bordelaise



Rôti de veau au jus

Blettes à la tomate
Epinards en béchamel

Camembert (coupe)
Saint-Marcellin
(coupe)



Corbeille de
Fruits de saison



MARDI

15/03/2022

MENU INDE

Raita de concombres,
menthe et coriandre
Samoussa de légumes



Cuisse de poulet
Tandoori



Curry de légumes
au lait de coco



Riz BIO Madras



Lassi à la mangue
Halwa
(gâteau de semoule)

JEUDI

17/03/2022

100 % FRAIS

Salades
composées



Jambon grillé
Sauce barbecue



Filet de poisson frais
« livré du jour »



Gratin
Savoyard



Vache qui rit BIO
Yaourt nature



Ile flottante
Crème au chocolat

VENDREDI

18/03/2022

Friand au fromage
Crêpes aux champignons
Feuilleté du pêcheur

Filet de cabillaud
Beurre blanc



Moules
sauce poulette

Haricots verts BIO
Gratin de navets



Yaourt citron BIO
Samos



Corbeille de
Fruits 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-haricots rouges
Pois chiche et poivrons

Cordon bleu
de volaille

Poisson pané



Epinards au jus
Chou-fleur
Sauce blanche



Carré de l'est (coupe)
Yaourt nature BIO 

Corbeille de
Fruits de saison 


MARDI

22/03/2022

Carottes râpées 
Fenouil râpé 
Dés de courgette

 Rôti de porc forestière
(Rhône-Alpes-Auvergne) 

Rôti de dinde au jus 

Macaroni BIO 
Blé pilaf BIO



Saint-Paulin
Emmental (coupe)


Liégeois au café
Liégeois chocolat



JEUDI

24/03/2022
100 % FRAIS


Terrine de légumes
Poivron grillé
Cœurs de palmier

 Sauté de veau 
Marengo (BIO Isère)



Filet de poisson frais
« livré du jour » 



 Pommes château
BIO (Isère) 


Saint-Nectaire (coupe)
Yaourt velouté aux fruits

Corbeille de
Fruits de saison 

VENDREDI


25/03/2022
PAIN BIO  

Endives 
Pomelo 
Salade verte

Filet de lieu 
Sauce marinière

Omelette nature 

Lentilles
aux carottes

Camembert BIO 
Fromage blanc

Paris-Brest
Eclair vanille

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Produit local



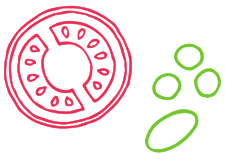
Le Porc Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

28/03/2022

Concombres BIO
Céleri rémoulade
Chou rouge



Rôti de bœuf
Strogonoff



Rôti de veau
Sauce forestière

Pommes frites
Pommes campagnardes

Edam (coupe)
Gouda BIO



Compote de pomme
Compote pomme-banane

MARDI

29/03/2022
PAIN BIO



Salade de torti
Taboulé
Riz antiboise

Filet de hoki
Beurre nantais



Dos de colin
Sauce Nantua



Brocoli BIO
Courgettes sautées



Bleu du Vercors
(coupe)
Yaourt nature



Corbeille de
Fruits de saison



JEUDI

21/03/2022
100 % FRAIS

Avocat
Pomelo
Salade mêlée



Filet de poulet
Sauce chasseur



Filet de poisson frais
« livré du jour »



Ratatouille
BIO



Brie (coupe)
Fromage blanc
aux fruits

Gâteau noix de coco
Gâteau miel-amandes



VENDREDI

01/04/2022

MENU VEGETARIEN

Blanc de poireau
Cœurs de palmier

**Pizza
aux trois fromages**

**Pizza
artichauts-poivrons**

Yaourt vanille BIO
Yaourt citron BIO



Corbeille de
Fruits de saison



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Pêche
responsable



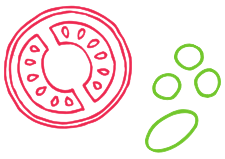
Viande Bovine
Française (VBF)



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

04/04/2022

Radis à la menthe
Fenouil râpé
Dés de courgette



Blanquette de volaille



Emincé de porc à la
chinoise



Coquillettes BIO
(Savoie)



Riz BIO

Carré Roussot (coupe)

Bûchette mi-chèvre
(coupe)

Crème dessert vanille
Crème dessert chocolat

MARDI

05/04/2022

Friand au fromage
Crêpes aux champignons
Feuilleté du pêcheur

Filet de cabillaud
Sauce citron



Filet de lieu
Beurre rouge



Haricots verts BIO
Epinards BIO



Tomme de Savoie
(coupe)



Cantal (coupe)



Ananas frais
Fruits de saison



JEUDI

07/04/2022
100 % FRAIS

Avocat
Pomelo
Céleri rémoulade



Sauté de bœuf BIO (Isère)
au poivre



Filet de poisson frais
« livré du jour »



Carottes braisées
BIO (Isère)



Fromage blanc
Délice de chèvre

Financier fruits rouges
Financier aux pommes



VENDREDI

08/04/2022

Rosette
Roulade de volaille
Terrine de légumes



Quenelles BIO (Drôme)
Sauce tomate



Œufs durs gratinés

Semoule
Pommes purée

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Corbeille de
Fruits de saison



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Produit local



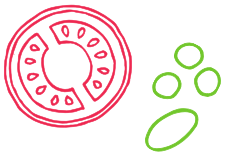
Viande Bovine
Française (VBF)



Recette du chef




Pêche
responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
11/04/2022
PAIN BIO

Salade coleslaw
Céleri rémoulade
Radis sauce tartare

 Diot de Savoie
Sauce moutarde

Dos de colin
Sauce provençale

Polenta moelleuse
Boulgour

Emmental (coupe)
Saint-Paulin

Compote de pomme BIO
Compote BIO
Pomme-abricot

MARDI
12/04/2022

Taboulé BIO
Salade de torti
Riz antiboise

Filet de lieu
Sauce vierge

Cassolette de
Fruits de mer marinière

Gratin de chou-fleur BIO
Gratin de
Courgettes BIO


Samos
Yaourt aromatisé

Corbeille de
Fruits de saison

JEUDI
14/04/2022
100 % FRAIS

MENU DE PAQUES

Duo tomates-concombres
Salades composées

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

Filet de poisson frais
« livré du jour »

Gratin dauphinois
(Pommes de terre)
BIO Isère

Saint-Marcellin
(coupe)
Faisselle

Entremets au spéculoos
Entremets framboise-litchi
Œufs de Pâques

VENDREDI
15/04/2022
MENU VEGETARIEN

Pomelo
Salade verte

Croque veggie
Steak de soja

Poêlée champêtre
Fricassée de champignons

Yaourt vanille BIO
Yaourt nature BIO

Tarte aux pommes
Tarte au citron

LÉGENDE



Le Porc Français



Pêche
responsable



Produit local



Agriculture
Biologique Europe



Viande Bovine
Française (VBF)