



MENUS ELEMENTAIRE DU 2 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE 2022

Elaborés par Philippe Chesney, gérant de la cuisine centrale



lundi 29 août 2022	mardi 30 août 2022	jeudi 1 septembre 2022	100 % frais	vendredi 2 septembre 2022
		Carottes râpées  Rôti de porc à la provençale (Rhône-Alpes-Auvergne)  Torsades BIO (Savoie)  Emmental (coupe) Ile flottante		Salade verte  Boulettes d'agneau marengo Semoule Bûchette mi-chèvre (coupe) Compote BIO pomme-poire 
lundi 5 septembre 2022	mardi 6 septembre 2022	jeudi 8 septembre 2022	100 % frais	vendredi 9 septembre 2022
Taboulé aux raisins secs Cuisse de poulet rôtie Filet de poulet (maternelles) Gratin de chou-fleur Délice de chèvre Fruit de saison 	Pain BIO  Concombres  Rôti de dinde au parpika Petits pois BIO  Tomme de Savoie (coupe)  Compote de pomme BIO 	Emincé de radis à l'estragon  Rôti de veau au Porto (Rhône-Alpes-Auvergne)  Pommes château BIO (Isère)  Vache qui rit BIO  Panna cotta coulis exotique 		Pizza aux trois fromages Filet de cabillaud sauce vierge  Haricots verts Yaourt vanille BIO  Fruit de saison 
lundi 12 septembre 2022	mardi 13 septembre 2022	jeudi 15 septembre 2022	100 % frais	vendredi 16 septembre 2022
Salade de maïs Cordon bleu de volaille Cordiale de légumes Yaourt nature Fruit de saison 	Pain BIO  Salade verte  Filet de merlu bonne-femme  Coquille BIO (Savoie)  Cantal Flan au chocolat	Pastèque  Sauté de bœuf BIO (Isère) bourguignon  Carottes braisées BIO (Isère)  Yaourt aromatisé Gâteau aux noix 		Jambon blanc  Roulade de volaille (SP) Quenelles BIO (Drôme) sauce suprême  Riz BIO aux légumes du soleil  Saint-Marcellin (coupe)  Fruit de saison 



MENUS ELEMENTAIRE DU 2 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE 2022

Elaborés par Philippe Chesney, gérant de la cuisine centrale



lundi 19 septembre 2022	mardi 20 septembre 2022	jeudi 22 septembre 2022 100 % frais	vendredi 23 septembre 2022
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Rôti de porc forestière (Rhône-Alpes-Auvergne) Rôti de dinde (SP)</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Croc'lait</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain BIO</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Filet de lieu sauce hollandaise</p> <p>Lentilles BIO</p> <p>Yaourt velouté aux fruits</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Betteraves BIO</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Yaourt citron BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Concombres</p> <p>Galette de tofu BIO à l'indienne</p> <p>Boulgour BIO aux petits légumes</p> <p>Bleu du Vercors (coupe)</p> <p>Compote pomme-passion</p>
lundi 26 septembre 2022	mardi 27 septembre 2022	jeudi 29 septembre 2022 100 % frais	vendredi 30 septembre 2022
<p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de veau au paprika</p> <p>Frites au four</p> <p>Saint-Marcellin (coupe)</p> <p>Mousse au 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>Emmental (coupe)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Sauté de dinde BIO sauce normande</p> <p>Gratin de légumes BIO (Isère)</p> <p>Samos</p> <p>Gâteau noix de coco</p>	<p>Rosette</p> <p>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> <p>Pain BIO</p>
lundi 3 octobre 2022	mardi 4 octobre 2022	jeudi 6 octobre 2022 100 % frais	vendredi 7 octobre 2022
<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Maïs-haricots rouges</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Bleu du Vercors (coupe)</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain BIO</p>	<p>Concombres</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Riz tomate aux dés de tomate</p> <p>Carré frais BIO</p> <p>Compote de pomme BIO</p>	<p>Terrine de légumes sauce cocktail</p> <p>Sauté de veau (BIO Isère) sauce zurichoise</p> <p>Polenta gratinée</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bouquet de verdure</p> <p>Rôti de dinde à la provençale</p> <p>Chou-fleur BIO en persillade</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Millefeuille</p>



MENUS ELEMENTAIRE DU 2 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE 2022

Elaborés par Philippe Chesney, gérant de la cuisine centrale



lundi 10 octobre 2022	mardi 11 octobre 2022	jeudi 13 octobre 2022	100 % frais	vendredi 14 octobre 2022
<p>Friand au fromage</p> <p>Steak haché grillé </p> <p>Duo de haricots BIO </p> <p>Camembert BIO </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Filet de merlu sauce Aurore </p> <p>Torsades BIO (Savoie) </p> <p>Tomme de Savoie (coupe) </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade d'endives </p> <p>Rôti de boeuf au jus (Rhône-Alpes-Auvergne) </p> <p>Carottes braisées BIO (Isère) </p> <p>Yaourt vanille BIO (Savoie) </p> <p>Financier aux framboises </p>		<p>Betteraves BIO </p> <p>Rôti de porc au paprika </p> <p>Rôti de dinde (SP) </p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Saint-Marcellin (coupe) </p> <p>Fruit de saison </p>
lundi 17 octobre 2022	mardi 18 octobre 2022	jeudi 20 octobre 2022	100 % frais	vendredi 21 octobre 2022
<p>Chou blanc vinaigrette </p> <p>Rôti de dinde en aigre-doux </p> <p>Macaroni BIO </p> <p>Bûchette mi-chèvre (coupe)</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Filet de cabillaud sauce citron </p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte </p> <p>Mijoté de bœuf aux baies roses (BIO Isère) </p> <p>Pommes château BIO (Isère) </p> <p>Emmental (coupe)</p> <p>Ile flottante</p>		<p>Terrine de saumon sauce Calypso</p> <p>Diot de Savoie Saucisse de dinde (SP) </p> <p>Lentilles aux dés de carottes</p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Fruit de saison </p>