

MENU HIVER 10

semaine du 22 février 2021

au 26 février 2021

Nouveauté !	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Cœur de laitue à la vinaigrette à l'huile d'olive du chef	Salade de lentilles à la vinaigrette du chef*	Céleri rémoulade*	X	X
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au curry* Origine : France	Filet de poisson sauce crustacée* certifié pêche durable	Rôti de veau R.A. aux olives*	Filet de poulet au jus* Origine : France	Cappelletti ricotta / Epinards à la sauce tomate* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE
PLAT SANS VIANDE	Filet de poisson au curry* certifié pêche durable		Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Chili végétarien*	
GARNITURE	Purée de pommes de terre*	Petits pois BIO*	Gratin de brocolis BIO*	Riz créole*	
FROMAGE	X	Mimolette	St Môret	Camembert BIO à la coupe	Bûche du Pilat R.A. à la coupe
DESSERT	Yaourt à la fraise BIO R.A. (collectif) La Ferme de Blagneux 38160 CHEVRIERES	Kiwi	Chou à la vanille	Compote de pommes / Bananes (collectif)	Orange
GOÛTERS	Pain au lait Poire	Pain BIO + Miel Yaourt nature + Sucre		Biscuits fourrés au chocolat Pomme	Pain BIO + Confiture de fraises Fromage blanc nature + Sucre

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

GIERES
S.P.L.

MENU HIVER 11

semaine du 1 mars 2021

au 5 mars 2021

Nouveauté !	REPAS VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de papillons*	Salade de batavia à la vinaigrette du chef	Salade de pommes de terre au boursin*	Salade de chou blanc BIO / Maïs BIO à la vinaigrette du chef*	Carottes râpées à la vinaigrette citron / Basilic du chef
PLAT PRINCIPAL	Escalope de blé / Soja panée	Couscous de bœuf R.A.*	Filet de poisson à la basquaise* certifié pêche durable	Saucisson cuit R.A. Au Regal Dauphinois 38170 SEYSSINET-PARISSET	Sauté de poulet aux oignons* Origine : France
PLAT SANS VIANDE		Pois chiches aux légumes de couscous*		Filet de poisson à la moutarde* certifié pêche durable	Œuf dur à la béchamel*
GARNITURE	Choux de Bruxelles persillés*	Semoule*	Gratin de salsifis*	Purée de pois cassés*	Epinards hachés BIO*
FROMAGE	Carré du Trièves BIO R.A. à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	X	St Paulin BIO à la coupe	Yaourt nature + Sucre	Emmental
DESSERT	Pomme	Yaourt à la vanille BIO	Banane	X	Gâteau basque
GOÛTERS	Pain BIO + Pâtes de fruits Yaourt nature + Sucre	Brioche Orange		Pain BIO + Crème de fromage fondu Poire R.A.	Pain BIO + Chocolat au lait Lait demi-écrémé

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

GIERES
S.P.L.

Nouveauté !	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	X	Radis / Beurre	Salade iceberg à la vinaigrette du chef	Velouté de légumes*	Taboulé*
PLAT PRINCIPAL	Raviolis de bœuf (France) et poivre de Timut à la sauce tomate* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE	Filet de poisson à la crème* certifié pêche durable	Steak de soja à la moutarde	Jambon froid Origine : France	Goulash hongroise* Bœuf origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	Cappelletti au fromage à la sauce tomate*			Boulettes végétariennes	Filet de poisson pané / Citron certifié pêche durable
GARNITURE	-	Haricots verts persillés à l'huile d'olive*	Boullgur*	Coquillettes*	Gratin de choux-fleurs*
FROMAGE	Brie BIO à la coupe	Gouda BIO	X	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Rondelé ail et fines herbes
DESSERT	Orange	Beignet framboise R.A. (collectif) SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT	Yaourt brassé à la myrtille BIO R.A. (collectif) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	X	Kiwi BIO
GOÛTERS	Petits-beurre au chocolat Fromage blanc nature + Sucre	Pain BIO + Miel Poire		Banane Yaourt nature + Sucre	Quatre-quarts Purée de pommes / Fraises

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

MENU HIVER 13

semaine du 15 mars 2021

au 19 mars 2021

Nouveauté !	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	X	Salade de mâche à la vinaigrette du chef	Salade de pommes de terre / Olives / Maïs à la vinaigrette du chef*	Coleslaw*	Céleri rémoulade*
PLAT PRINCIPAL	Sauce carbonara* (porc)	Pizza au fromage R.A. Clot Pizza 38140 RIVES	Filet de poulet au jus* Origine : France	Sauté de bœuf R.A. aux champignons*	Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable
PLAT SANS VIANDE	Bolognaise végétarienne*		Aiguillettes de blé au curry	Dhal de lentilles corail*	
GARNITURE	Spaghettis BIO R.A.*	Carottes persillées à l'huile d'olive*	Gratin de potiron BIO*	Riz BIO au petit épeautre BIO*	Petits pois*
FROMAGE	Tomme blanche	Yaourt nature R.A. + Sucre Ferme Belle Etoile 38570 THEYS	Rouy à la coupe	X	Edam BIO
DESSERT	Ananas frais	Compote de poires (collectif)	Pomme R.A.	Flan vanille nappé caramel	Gâteau au yaourt du chef*
GOÛTERS	Pain BIO + Chocolat au lait Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Madeleines Orange		Pain BIO + Coulommiers Banane	Pain BIO + Pâtes de fruits Kiwi

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

GIERES
S.P.L.

Nouveauté !	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Salade de lentilles / Pois chiches à la vinaigrette du chef*	Betteraves vinaigrette au vinaigre de framboise du chef*	Duo de choux à la vinaigrette du chef*	X	Cœur de laitue à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Pilons de poulet aux herbes de Provence* Origine : France	Gratin de moules citron / Basilic*	Sauté de porc à l'estragon* Origine : France	Rôti de veau R.A. au romarin*	Gratin de poireaux aux Ravioles du Dauphiné* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE
PLAT SANS VIANDE	Quenelles sauce tomate*		Filet de poisson à l'estragon* certifié pêche durable	Chili végétarien*	
GARNITURE	Haricots verts persillés à l'huile d'olive*	Blé BIO pilaf*	Polente R.A.*	Macaronis*	
FROMAGE	Emmental BIO	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	X	Vache qui rit	Tomme blanche du Trièves BIO R.A. à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES
DESSERT	Poire	X	Crème dessert au caramel	Orange	Tarte au citron
GOÛTERS	Lait demi-écrémé Brioche	Pain BIO + Confiture de fraises Pomme		Yaourt nature + Sucre Pain BIO + Miel	Purée de pommes Biscuits nappés de chocolat

MENU PRINTEMPS 2

semaine du 29 mars 2021

au 2 avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
Nouveauté !					
ENTREE	Kiwi BIO	Salade de betteraves / Pommes de terre à la vinaigrette du chef*	Salade de batavia à la vinaigrette du chef	Salade de riz à la vinaigrette du chef*	Salade de radis au maïs*
PLAT PRINCIPAL	Saucisse R.A.* Au Regal Dauphinois 38170 SEYSSINET-PARISSET	Sauté de bœuf R.A. aux oignons*	Hachis parmentier Bœuf origine : France	Omelette nature BIO Origine : France	Filet de poisson à la provençale* certifié pêche durable
PLAT SANS VIANDE	Filet de poisson sauce échalote* certifié pêche durable	Steak fromager	Tortellinis ricotta / Epinards à la sauce tomate*		
GARNITURE	Haricots blancs à la tomate*	Purée de carottes*	-	Epinards hachés*	Trio de brocolis / Panais / Butternut BIO à l'huile d'olive*
FROMAGE	Yaourt nature + Sucre	Verchicors BIO R.A. à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	X	Mimolette	Brownie aux noix de Pécan sur son lit de crème anglaise
DESSERT	X	Banane		Yaourt brassé aux fruits BIO R.A. (collectif) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	
GOÛTERS	Pain BIO + Chocolat au lait Orange	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre Quatre-quarts		Pain BIO + Pâtes de fruits Purée de pommes / Fraises	Pain BIO + Camembert Poire

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

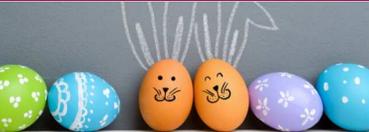
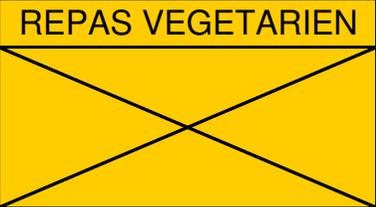
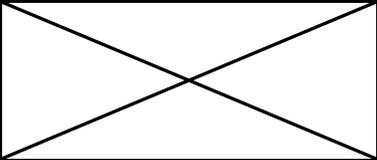
R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

MENU PRINTEMPS 3

semaine du 5 avril 2021

au 9 avril 2021

	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Tarte au fromage R.A. Clot Pizza 38140 RIVES		Salade iceberg à la vinaigrette du chef	Carottes râpées à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	LUNDI DE PÂQUES	Filet de poisson pané / Citron certifié pêche durable	Curry de lentilles BIO et patates douces*	Boulettes de bœuf au jus* Origine : France	Sauté de poulet au paprika* Origine : France
PLAT SANS VIANDE				Boulettes végétariennes	Filet de poisson sauce crustacée* certifié pêche durable
GARNITURE		Haricots verts persillés à l'huile d'olive*	Semoule*	Tortis*	Gratin de choux fleurs BIO*
FROMAGE		Gouda BIO	Pavé d'Affinois R.A. à la coupe	Yaourt nature R.A. + Sucre Ferme Belle Etoile 38570 THEYS	Crème de fromage fondu
DESSERT			Orange	Poire	
GOÛTERS		Fromage blanc nature (collectif) + Sucre Pain BIO + Confiture d'abricot		Pain au lait Purée de pêches	Pain BIO + Miel Pomme

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers.

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements.

GIERES
S.P.L.