



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 3 au 9 novembre 2025

Macédoine & persil Couscous végétal aux pois chiches Semoule Bleu doux de l'Auvergne (43)
Poire label HVE de la Valloire (26)

Menu Brocoli d'antan Alternatif

Salade de lentilles & ciboulette Nugget's de blé & sauce fromagère du Chef Brocolis en persillade Fromage blanc aux fruits
Pomme label HVE de la Coccinelle (38)



Brocoli une invention Romaine aux racines italiennes.



JEUDI

Salade vénitienne coquillettes, tomates, maïs, petit pois, peril Filet de poisson MSC meunière Epinards en béchamel Yaourt nature de chez Collet (42) Miel de Thodure (38)

Alternatif: Omelette

VENDREDI Menu de nos Montagnes

Salade verte de Gières (38) Tartiflette aux pommes de terre BIO de Thodure (38) Meule de Savoie de la coop de Yenne (73) Cake à la myrtille de l'Etape Gourmande (38) Alternatif : Tartiflette végétale

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs: gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.





Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 10 au 16 novembre 2025

Betteraves

Mini-quenelles (69) sauce tomate

& herbes de Provence BIO de Lapeyrouse-Mornay (26)

Riz aux petits légumes

Fromage blanc de l'Auvergne (43)

Flan au caramel





JEUDI

Salade d'endives de St-Hilaire-de-la-Côte (38) Lasagnes à la bolognaise égréné de boeuf de chez Carrel (38) Fromage Italien Pain à la tomate de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif Lasagnes de légumes

VENDREDI

Salade de chou kouki Jambon braisé français à la moutarde Carottes BIO de Sébastien Patelle (26) au jus Brique de l'Auvergne (43) Cake à la poire de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.





Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 17 au 23 novembre 2025

LUNDI

Salade de chou rouge Filet de poisson MSC sauce nantua Semoule

Yaourt nature de chez Collet (42) N Copeaux de chocolat

Alternatif Rougail aux haricots

A déguster avec le yaourl façon Stracciatella





MARDI Menu Alternatif

Salade de petits pois & lentilles Cannellonis aux légumes Saint Marcellin IGP (38) Pomme HVE de Ville-sous-Anjou (38)

cervelle de canut est un fromage assaisonné de fines herbes, **échalote** et oignons.



Salade verte Saucisson Lyonnais de chez Carrel (38)
Pommes de terre HVE vapeur (38) en persillade Cervelle de canut Cake à la Praline rose Gourmand (38)

Alternatif Pavé maraîcher



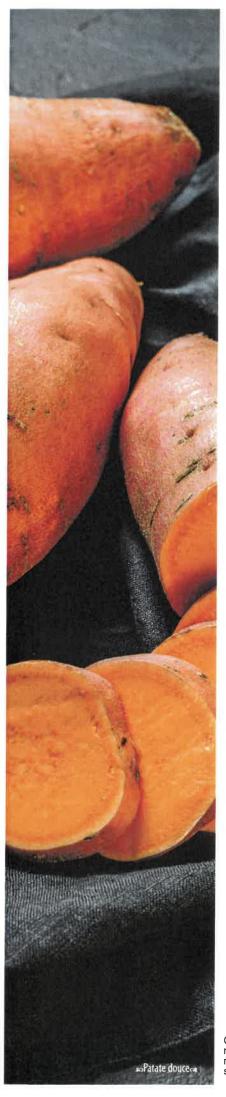




Salade de chou-fleur HVE de Jarcieu (38) chou-fleur, oeuf, mayonnaise, vinaigrette, Bœuf bourguignon de chez Carrel (38) Tomme blanche de chez Gérentes (43) Poire HVE de la Valloire (26)

Alternatif: Penne sauce lentilles corail

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.





Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 24 au 30 novembre 2025

LUNDI

Pâté en croûte Sauté de porc de chez Carrel (38) au caramel Riz cantonais Carré du Trièves label Ishere (38) Compote de pommes Alternatif: Terrine de légumes boulettes de blé.



MARDI

Menu Alternatif potimarron d'Antan

Taboulé du Chef

semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, penil Roulé au fromage de Rives (38) Potimarron BIO de chez Silvan à Agnin (38) & béchamel Petit suisse aux fruits Mandarine

Patate
douce origine ...
Amérique du sud
8 000 ans avant
notre ère.

JEUDI Menu Thanksgiving

Salade de chou-fleur

chou-fleur, oeuf, mayonnaise, vinaigrette, doulette
Sauté de poulet français aux épices
Ecrasé de pommes de terre HVE (38) et patate douce
Meule de Savoie (73)

Pain au maïs de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif : Pavé maraîcher



VENDREDI

Carottes râpées BIO de Parnans (26)
Filet de poisson MSC meunière
Epinards en béchamel
Yaourt nature
Gâteau aux pommes de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif : Oeufs durs

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.





Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 1er au 7 décembre 2025

Macédoine & persil Raviolis BIO aux légumes de Saint Jean (26) à la sauce tomate & herbes de Provence BIO de chez Nivon (26) Yaourt à la châtaigne de chez Collet (42) Madeleine





MARDI

Salade de pépinettes Filet de colin label MSC sauce à l'oseille Carottes HVE de Saint Prim (38) au jus Saint Marcellin IGP (38) Kiwi de chez Savajols (26) Alternatif : Curry de pois chiches

Aligot: purée de **pommes de** terre et tomme d'Auvergne.

JEUDI

Salade verte Sauté de volaille française à l'estragon Gratin de potimarron HVE de Jarcieu (38) Fromage blanc Cake à l'ananas de l'Etape Gourmande (38) Alternatif : Feuilleté au fromage

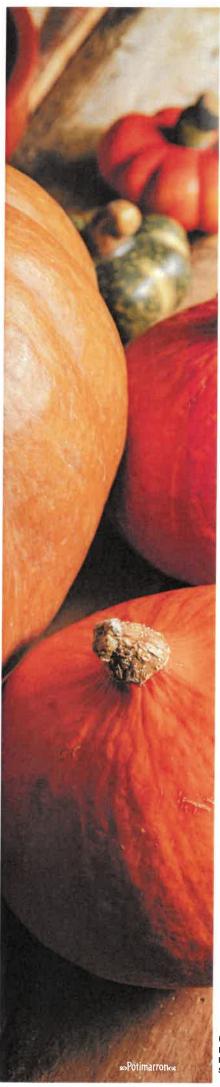


VENDREDI

Betteraves Saucisse du Nord Isère (38) Aligot du Chef Tomme blanche de l'Auvergne (43) Poire HVE de la Valloire (26)

Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.





Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 8 au 14 décembre 2025

LUNDI Menu Alternatif des lumières

Oeufs durs mayonnaise Quenelles (69) sauce aurore Riz Verchicors label Ishere (38) Orange





MARDI

Menu Alsacien

Salade verte Chou & pommes de terre BIO de Thodure (38) Charcuterie française Fromage blanc de l'Auvergne (43)

Miel de Thodure (38)

Alternatif Pavé végétal & Chou, pommes de terre BIO

Sauce **Aurore**...

sauce veloutée à la tomate, et au paprika.

IEUDI

Menu Local Alternatif : Journée mondiale de la Montagne

Salade d' endives de Saint-Hilaire-de-la-Côte (38) Gratin de crozets BIO de Savoie (73) au potimarron BIO d'Agnin (38) Meule de Savoie (73) Pomme HVE de Ville-sous-Anjou (38)

VENDREDI



Taboulé du Chef semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil Blanquette de colin MSC aux petits légumes Haricots verts en persillade
Tomme de Yenne (73)
Cake aux pépites de chocolat Gourmand (38)

Alternatif: Tortilla

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.







LUNDI

Carottes HVE (38) rapées Daube à la mexicaine au boeuf d'Isère viandes (38) Riz Saint Marcellin IGP (38) Kiwi de la Drôme (26)

Alternatif : Chili sin carne



MARDI

Menu Jurassien Alternatif

Salade de lentilles de Thodure (38) Boîte chaude au fromage Pommes de terre HVE vapeur (38) Yaourt nature Pomme HVE de la Coccinelle (38)



JEUDI

Céleri en rémoulade Filet de poisson MSC meunière Brocolis en béchamel Tomme des montagnes Gâteau de Savoie Gourmand (38)

Alternatif Pavé végétal



VENDREDI

Menu de Noël

Salade Auvergnate à la fourme d'Ambert AOP Sot l'y laisse de volaille française sauce suprême Tagliatelles BIO de Saint Jean (26)

Brioche de Noël de Romans sur Isère (26) Mandarine & chocolats de Noël

Alternatif Tagliatelles sauce aux légumes d'Antan

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.