

Menu A

Menu B

Lundi

Salade de coleslaw
Filet de poulet **français** au jus
Pommes noisettes
Fromage blanc à la vanille
Compote
Alternatif : Pavé végétal

Salade de risoni
Saucisson **français** cuit
Fondue de poireaux au curry
Yaourt & Fruit
Alternatif : Salade de riz & Crêpe aux champignons

Mardi

Betteraves
Filet de **colin MSC** sauce tomate
Gratin de **courgettes & ravioles IGP**
Camembert
Raisin
Alternatif : Quenelles sauce tomate

Carottes râpées
Navarin d'agneau **français TRADITION**
Polente
Fromage
Compote pomme & banane
Alternatif : Dahl de lentilles

Mercredi

Salami
Saucisse **de chez Carrel TRADITION**
Purée de pommes de terre
Yaourt
Prune
Alternatif : Feuilleté chèvre-tomate

Salade verte label HVE de l'Isère
Pot au feu au boeuf de **chez Carrel TRADITION** et ses légumes
Petit suisse aux fruits
Madeleine
Alternatif : Oeuf dur, Légume farci végétal

Jeudi

Salade de perles légumières
Boulettes de bœuf **de chez Carrel**
Chou-fleur persillé
Meule de Savoie de **la coop de Yenne**
Flan nappé au caramel
Alternatif : Boulettes végétales

Salade suisse
Pizza reine de **Rives**
Taboulé
Fromage blanc
Beignet à la confiture
Alternatif : Quiche au fromage

Vendredi

Concombre
Chili con carne
Riz
Fromage blanc aux fruits
Cake aux pépites de chocolat
Alternatif : Chili sin carne

Pâté en croûte
Mousseline de truite sauce écrevisse
Salsifis persillés
Fromage
Salade de fruits
Alternatif : Salade de tomates, Tortilla

Samedi

Macédoine de légumes
Sauté de porc **de chez Carrel**
Carottes HVE à la paysanne
Faisselle
Fruit
Alternatif : Flageolets & Carottes

Salade Verte label HVE de Jarcieu
Petit salé **de chez Carrel TRADITION**
aux lentilles
Fromage
Poire au sirop
Alternatif : Aiguillettes de blé, Lentilles

Dimanche

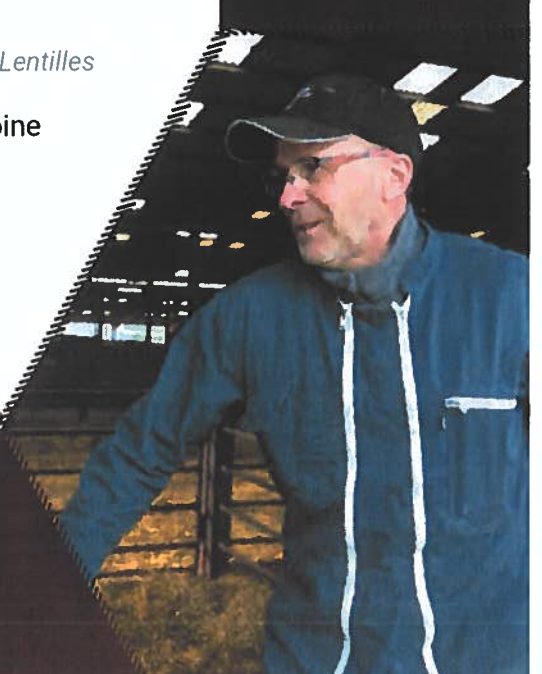
Champignons à la grecque
Cuisse de pintade **française** au cidre
Gratin dauphinois **TRADITION**
Fromage
Crème au grand Marnier **Gourmande**
Alternatif : Poivron farci végétal

Fond d'artichaut & macédoine
Moussaka viande française
Fromage blanc
Fruit
Alternatif : Omelette, Aubergines à la tomate



ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
Charolaises en Isère



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tous les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

Ets Carrel Michel Neyret Ets Margain
à Hières-sur-Amby dans l'Isère.

Menus du 11 au 17 septembre 2023

Menu A

Menu 100 % LOCAL

Lundi

Tomates cerises HVE de l'Isère
Raviolis aux épinards et à l'ail de
Saint Jean à la crème
Bleu du Vercors Sassenage AOP
Poire HVE de la Valloire

Mardi

Salade de pommes terre
Escalope de poulet français
Haricots verts
Fromage blanc
Prune
Alternatif : Pois chiches basquaise

Mercredi

Salade Napoli
Sauté de porc de **chez Carrel**
Epinards en branches à la crème
Camembert
Crème dessert
Alternatif : Oeufs durs

Jeudi

Terrine de campagne
Filet de **merlu HVE** au chorizo
Carottes HVE de l'Isère aux oignons
Yaourt
Gâteau au chocolat **Etape Gourmande**
Alternatif : Terrine légumes, Lentilles

Vendredi

Concombre
Boulettes de bœuf de **chez Carrel**
Riz aux petits légumes
Fromage
Fraises
Alternatif : Boulettes végétales

Samedi

Salade Auvergnate
Foie de veau français à la charcutière
Pommes de terre HVE vapeur
Fromage blanc
Cocktail de fruits au sirop
Alternatif : Quenelles à la crème

Dimanche

Macédoine
Paupiette de veau **d'Isère viandes**
Tomates provençales
& pommes duchesses
Fromage - **Paris Brest Gourmand**
Alternatif : Pavé végétal

Menu B

Salade de Risoni
Cordon bleu
Ratatouille
Petit suisse
Fruit
Alternatif : Pavé fromager

Salade de coleslaw
Tomate farcie
Riz basmati
Fromage
Tarte au flan de **l'Etape Gourmande**
Alternatif : Tomate farcie végétale

Menu ALTERNATIF

Betteraves
Gratin de gnocchis
au fromage **du Vercors**
Fromage blanc aux fruits
Salade de fruits

Salade d'endives
Chipolatas grillées de **chez Carrel**
Petits pois au jus
Fromage
Compote
Alternatif : Crêpe au fromage

Salade Marocaine
Steak haché de Convivial aux échalotes
Beignets de courgettes
Yaourt
Fruit
Alternatif : Omelette

Carottes râpées
Steak de **thon label MSC** à la tomate
Chou-fleur en béchamel
Fromage
Beignet chocolat
Alternatif : Croisillon aux champignons

Salade de champignons
Gratin de macaronis
au poulet français
Faisselle
Compote
Alternatif : Gratin au St Marcellin IGP



Menu
LOCAL
de notre
région

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

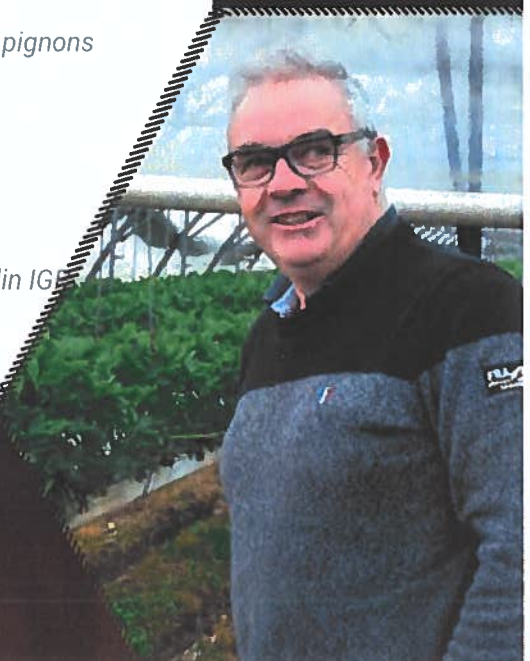
Producteur de
fraises, tomates,
concombres.

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Ces plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



La Coccinelle Serge et Franck Figuet
à Ville-sous-Anjou dans l'Isère.



Menu A

Menu B

Lundi

Pizza au cheddar **de Rives**
Jambon grillé de **chez Carrel**
Epinards en béchamel
Petit suisse aux fruits
Pastèque
Alternatif : Oeufs durs

Céleri en rémoulade
Brandade de poisson label MSC
Fromage
Gâteau au chocolat
de l'Etape Gourmande
Alternatif : Hachis parmentier végétal

Mardi

Salade de perles légumières
Sauté de volaille **française** aux olives
Gratin de brocolis
Brique **de chez Gérentes**
Compote aux abricots
Alternatif : Quenelles aux olives

Salade de **tomates HVE de l'Isère**
Steak haché **de chez Carrel**
Pommes noisettes
Fromage
Crème dessert
Alternatif : Pavé végétal

Mercredi

Salade verte label **HVE de Jarcieu**
Lasagnes à la bolognaise
égréné de boeuf de chez Carrel
Saint Marcellin IGP
Liégeois au chocolat
Alternatif : Lasagnes de légumes

Taboulé
Escalope viennoise
Carottes label HVE de l'Isère à l'ail
Yaourt
Fruit
Alternatif : Boulettes sarrasin et lentilles

Jeudi

Salade de coleslaw
Couscous au poulet **français**
& Semoule
Meule de Savoie de **la coop de Yenne**
Cake BIO au citron **Etape Gourmande**
Alternatif : Couscous de légumes

Salade Piémontaise
Croque-monsieur **de l'Etape Gourmande**
Gratin de **courgettes HVE** au fromage
Fromage
Riz au lait
Alternatif : Croque chèvre noix Gourmand

Vendredi

Terrine de campagne **de Carrel**
Emincé de boeuf **de Carrel** au paprika
Beignets de courgettes
Petit suisse aux fruits
Raisin
Alternatif : Lentilles, Tarte au fromage

Salade d'endives & emmental
Gâteau de foie
Quenelles aux olives
Yaourt
Gaufre
Alternatif : Flan de légumes

Samedi

Terrine de légumes
Tajine de **poisson label MSC**
Faisselle
Compote
Alternatif : Tajine de légumes aux pois chiches

Salade de pâtes aux légumes
Saucisson brioché **de chez Randy**
Haricots beurre
Fromage
Ile flottante
Alternatif : Brioche tomate basilic

Dimanche

Salade verte **HVE de l'Isère**
Diots **de Savoie**
Gratin de **crozets de Savoie**
Fromage
Feuilletine au chocolat **Gourmande**
Alternatif : Dahl de lentilles

Feuilleté au fromage
Filet de **poisson MSC** à l'aneth
Ratatouille
Fromage
Fruit
Alternatif : Orgeotto

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tous les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



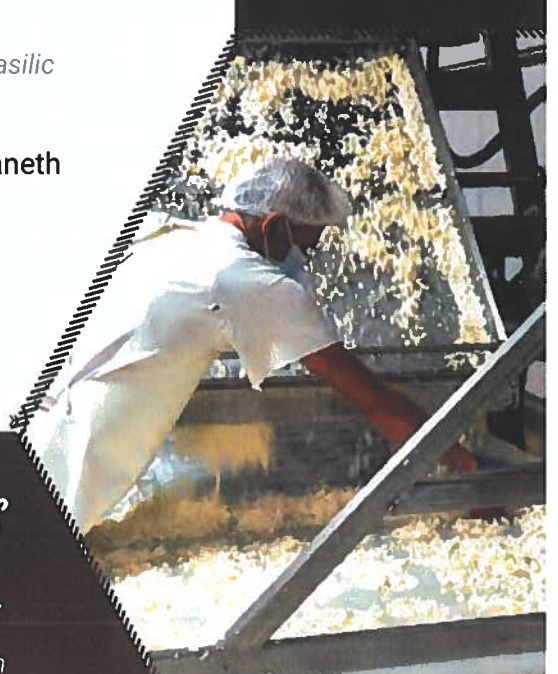
Fromages LOCAUX
de notre région

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Production de
lait, fromages,
fromages blancs et
yaourts de vache,
chèvre ou brebis.



Fromagerie Gérentes
à Araules dans la Haute-Loire.



Menu A

Menu B

Lundi

Salade de coleslaw
Paëlla au poisson label MSC
Verchicors de chez Vercors Lait
Mousse au chocolat
Alternatif : Paëlla végétarienne

Feuilleté au fromage
Haut de cuisse de poulet région du goût
Ratatouille
Petit suisse
Fruit
Alternatif : Pavé fromager



Menus
TRADITION
de notre
enfance



Mardi

Salade verte HVE de l'Isère
Saucisson cuit de chez Carrel
Pommes de terre HVE vapeur (38)
sauce fromage blanc & herbes
Compote
Alternatif : Pavé végétal

Salade Marco Polo
Mousseline de truite TRADITION
Blettes à la Provençale
Fromage
Fruit
Alternatif : Salade de pâtes, Quenelles

Mercredi

Salade Vénitienne
Sauté de veau français TRADITION
Choux de Bruxelles au jus
Fromage blanc aux fruits
Mirabelle
Alternatif : Feuilleté au chèvre

Salade de coleslaw
Tomate farcie
Cœur de blé
Fromage
Crème dessert
Alternatif : Tomate farcie végétale

Jeudi

Betteraves
Steak haché de Convivial au jus
Pâtes fraîches de Saint Jean
Yaourt
Fruit
Alternatif : Pâtes sauce lentilles corail

Salade verte HVE de Jarcieu
Cassoulet TRADITION
aux saucisses de chez Carrel
Fromage
Beignet
Alternatif : Omelette, Haricots blancs

Vendredi

Salade de lentilles
Emincé de bœuf de chez Carrel
Flan de courgettes label HVE
Petit suisse aux fruits
Gâteau au yaourt de l'Etape Gourmande
Alternatif : Gnocchis poêlés

Carottes râpées
Boudin grillé français TRADITION
Purée de pommes de terre HVE (38)
Fromage
Ile flottante
Alternatif : Aiguillettes de blé

Menu ALTERNATIF

Samedi

Céleri en rémoulade
Raviolis à l'ail des ours
de Saint Jean
Fromage
Mousse à la crème de marrons

Salade Marocaine
Tajine d'agneau français
et ses légumes
Fromage blanc
Flan au chocolat
Alternatif : Tajine de légumes & Semoule

Dimanche

Fond d'artichaut & macédoine
Coq au vin français TRADITION
Gratin de ravioles IGP
Fromage
Tarte aux fruits de l'Etape Gourmande
Alternatif : Poivron farci végétal

Terrine de campagne de chez Carrel
Chili con carne
Riz
Faisselle & Fruit
*Alternatif : Terrine de légumes
Chili sin carne*

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tous les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
pommes de terre, blé,
maïs, colza et orge



Thomas Bougé Lavigne

à Gillonnay dans la plaine de la bièvre l'Isère.



Menu A

Menu B

Lundi

Salade de tomates HVE de l'Isère
Saucisse grillée de chez Carrel
Haricots blancs à la tomate
Yaourt à la myrtille de la ferme Collet
Madeleine
Alternatif : Rösties aux légumes

Salade de Risoni
Steak haché de chez Carrel aigre douce
Haricots verts
Fromage
Cocktail de fruits au sirop
Alternatif : Tortilla

Mardi

Macédoine
Sauté de porc de chez Carrel au miel
Semoule
Saint Marcellin IGP
Poire label HVE de la Valloire
Alternatif : Tomate farcie végétale

Salade du pêcheur
Cuisse de poulet français
Champignons à la crème
Yaourt aux fruits
Fruit
Alternatif : Salade de p.d.t., Flageolets

Mercredi

Céleri rémoulade
Blanquette de veau français
à l'ancienne & Riz
Petit suisse
Gâteau à la noisette **Etape Gourmande**
Alternatif : Blanquette de légumes

Salade de lentilles
Filet de truite de chez Murgat
Fondue de poireaux au curry
Fromage
Compote
Alternatif : Gratin de pâtes

Jeudi

Salade verte HVE de Jarcieu
Hachis parmentier boeuf de Carrel
& pommes de terre HVE (38)
Fromage blanc
Pomme label HVE Fruitières Dauphinoises
Alternatif : Hachis parmentier végétal

Carottes râpées
Sauté de porc (38) aux châtaignes
Petits pois aux oignons
Fromage
Mousse au chocolat
Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles

Vendredi

Salade de crozets de Savoie
Poisson label MSC meunière
Epinards en béchamel
Brique d'Auvergne
Fruit
Alternatif : Oeufs durs

Salade verte et poulet français
Croque chèvre-noix de l'Etape Gourmande
Salsifis persillés
Yaourt
Tarte normande de l'Etape Gourmande
Alternatif : Salade verte

Samedi

Salade de chou rouge
Tripes de Carrel à la mode de Caen
Pommes de terre vapeur (38)
Fromage
Crème dessert
Alternatif : Galette de légumes

Pamplemousse
Risotto aux champignons
et au poulet français
Fromage blanc
Poire au sirop
Alternatif : Risotto champignons

Dimanche

Salade de pâtes
Confit de canard français
Navets au jus
Faisselle
Baba au rhum de l'Etape Gourmande
Alternatif : Aiguillettes de blé

Menu ALTERNATIF
Radis
Pizza au fromage de Rives
Courgettes HVE en persillade
Fromage
Flan nappé au caramel

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tous les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Pains, viennoiserie,
pâtisseries salées et
sucrées.



Menu A

Menu B

Lundi

Salade verte HVE de l'Isère
Rougail saucisse **de chez Carrel**
Riz
Fromage blanc
Ananas au sirop
Alternatif : Rougail aux haricots blancs

Salade de lentilles & petits pois
Sauté de bœuf de chez Carrel aux olives
Blettes à la Provençale
Fromage
Fruit
Alternatif : Quenelles aux olives

Mardi

Tarte butternut & comté **de Rives**
Haut de cuisse de **poulet région**
Gratin de **courgettes HVE** au fromage
Tomme de montagnes
Poire label HVE de la Valloire
Alternatif : Pois chiches à la tomate

Macédoine
Gratin de **ravioles IGP**
au saumon label MSC
Fromage blanc
Salade de fruits
Alternatif : Gratin de ravioles au St Marcellin

Mercredi

Carottes râpées
Calamars à la Romaine
Cœur de blé niçois
Tomme de Quincieu à Panossas
Flan à la vanille
Alternatif : Beignets de fromage

Salade verte HVE de Baptiste Lemoine
Tartiflette
et sa charcuterie
Fromage
Ile flottante
Alternatif : Oeufs durs, Tartiflette végétale

Jeudi

Mâche
Boulettes de bœuf **de chez Carrel**
Nouilles chinoises
Yaourt
Raisin
Alternatif : Boulettes végétales

Crêpe au fromage
Filet de poulet **français**
Salsifis persillés
Fromage
Compote
Alternatif : Curry de pois chiches

Vendredi

Salade de pâtes
Cœur de **merlu label MSC** au citron
Haricots verts
Carré de l'Est
Cake à la praline de l'Etape Gourmande
Alternatif : Pavé végétal

Charcuterie **française**
Gratin de gnocchis
au reblochon AOP
Petit suisse aux fruits
Fruit
Alternatif : Samoussas de légumes

Samedi

Salade de champignons
Rôti de porc à la diable
Gratin dauphinois
Yaourt
Fruit
Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

Salade de museau de bœuf **français**
Omelette au fromage
Ratatouille
Fromage
Beignet
Alternatif : Salade Marocaine

Salade verte

Apéritif



Fruits
LOCAUX
poires &
pommes

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de poires
pommes, abricots et
céréales.

