

Saveurs de Famille à Gillonnay⁽³⁸⁾
« Lait, yaourt, crème dessert »



Lundi

Menu Alternatif

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Roulé au fromage de Rives⁽³⁸⁾
Haricots verts BIO ail & persil
Orange

Sébastien Patel
« Carottes BIO »



Bernard Marchand à
Sillans⁽³⁸⁾
« Saucisses, viandes »



Mardi

Menu d'Épinoze et Saint Jean d'Avelanne

Carottes râpées BIO de Parnans⁽²⁶⁾
Lasagnes
à la bolognaise viande française
Crème anglaise
& Oeufs à la neige

Jeudi

Macédoine de légumes
Macédoine, mayonnaise, fromage blanc, moutarde, persil.
Sauté de dinde française à la Provençale
Gratin dauphinois
Pommes de terre BIO⁽³⁸⁾ et lait de Gillonnay⁽³⁸⁾
Poire HVE de la Valloire⁽²⁶⁾

Famille Charpentier
à Thodure⁽³⁸⁾
« Pommes de terre BIO »



Ferme la Belle Étoile à
Theys⁽³⁸⁾



Vendredi

Poisson label MSC meunière
Chou-fleur BIO persillé⁽³⁸⁾
Yaourt nature de Gillonnay⁽³⁸⁾
Cake à la myrtille de l'Étape Gourmande⁽³⁸⁾

Légende : HVE = issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale -

MSC = Marine Stewardship Council (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

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.

Paul Arnaud à Bougé-Chambalud ⁽³⁸⁾
« Purée de pommes, raisin, fraises,
pommes »



Lundi

Menu Réunionnais

Rougail saucisse française
Riz BIO
Tomme de Yenne de la Dent du Chat ⁽⁷³⁾
Purée de **pomme HVE** de la ferme des Cerises ⁽³⁸⁾

Mounier Alain à Charmes-sur-Rhône ⁽⁰⁷⁾
« Aubergines et huile d'olive »



Mardi

Salade de pépinettes
Pépinettes, tomate, maïs, échalotte, persil, vinaigrette, mayonnaise
Cordon bleu
Ratatouille aux aubergines de Charmes-sur-Rhône ⁽⁰⁷⁾
Pomme BIO de chez la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Férial - Devoir de Mémoire
« Armistice de la guerre 1914-1918 »



Jeudi

Filet de **poisson MSC** au citron
Epinards BIO en béchamel
Carré de l'Est
Cake aux pépites de chocolat gourmand ⁽³⁸⁾

Thibault Faure à Etoile-sur-Rhône ⁽²⁶⁾
« Chou-fleur »



Saint Jean à Romans-sur-Isère ⁽²⁶⁾
« Pâtes, raviolis IGP, raviolis »



Vendredi

Menu Alternatif

Betteraves
Raviolis BIO aux légumes du Soleil
de chez Saint Jean ⁽²⁶⁾ sauce crème
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Ananas
Pain au maïs de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Légende : HVE = issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale -

MSC = Marine Stewardship Council (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

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.

La Ferme des Cerises⁽³⁸⁾
«Purée de pommes sans sucre»



Lundi
Menu Alternatif

Couscous de légumes
Semoule BIO
Tomme du Châtelard⁽³⁸⁾
Purée de **pommes HVE** de l'Isère⁽³⁸⁾

Savajols à Saint Rambert d'Albon⁽²⁶⁾
«Kiwi, pêches, nectarines»

Mardi

Valentin Traiteur
à Rives⁽³⁸⁾
«Tartes, quiches, pizzas»

Salade Napoli
Fusilli 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, persil
Poisson MSC aux céréales
Carottes BIO de Parnans⁽²⁶⁾ à la crème d'ail
Kiwi HVE de chez Savajols⁽²⁶⁾



Jeudi

Menu Local

Salade verte
Palette de porc de chez Carrel⁽³⁸⁾ en sauce
Lentilles de Thodure⁽³⁸⁾
Gâteau de Savoie Gourmand⁽³⁸⁾

L'Étape Gourmande
à La Côte-Saint-André⁽³⁸⁾
«Gâteau de Savoie»



Restaurant scolaire de Four⁽³⁸⁾



Vendredi
Menu de Four

Carottes BIO de Sébastien Patet⁽²⁶⁾ râpées
Sauté de **bœuf label rouge** de chez Carrel⁽³⁸⁾ sauce
Provençale
Riz aux 3 couleurs
Yaourt à la fraise de Gillonnay⁽³⁸⁾

Légende : HVE = issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale -

MSC = Marine Stewardship Council (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

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.

Laiterie Gérentes à Araules ⁽⁴³⁾
« Fromages au lait de Montagne »



Lundi

Salade Vénitienne
Coquillettes, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil
Saucisse de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Potimarron BIO d'Agnin ⁽³⁸⁾ en béchamel
Clémentine

Denis Chardon à Saint Prim ⁽³⁸⁾
« Carottes, courgettes HVE »

Mardi

Ferme des 3 Flameaux
au Mollier ⁽³⁸⁾
« Yaourts »

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ râpées
Blanquette de **colin MSC** aux petits légumes
Semoule BIO
Crème dessert au chocolat de Gillonnay ⁽³⁸⁾



Jeudi

Menu Thanksgiving de Moissieu-sur-Dolon

Salade de chou-fleur de la Drôme ⁽²⁶⁾
Sauté de poulet de Royal bernard ⁽³⁸⁾ aux épices
Ecrasé de **pommes de terre BIO** ⁽³⁸⁾ et patates douces
Yaourt à la banane de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Cantine de Moissieu-sur-Dolon ⁽³⁸⁾



Papilles d'Ardeche à
Tournon-sur-Rhône ⁽⁰⁷⁾
« Fromages »



Vendredi

Menu Alternatif

Tarte butternut & comté de Rives ⁽³⁸⁾
Courgettes BIO d'Agnin ⁽³⁸⁾ à la crème d'ail
Fromage Intrépide de chez Papilles d'Ardeche ⁽⁰⁷⁾
Cake aux pépites de chocolat Gourmand ⁽³⁸⁾

Légende : HVE = issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale -

MSC = Marine Stewardship Council (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

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.

Convivial à Creuzier-le-vieux⁽⁰³⁾
«Viande de boeuf»



Lundi

Betteraves BIO

Steak de boeuf de chez Convivial⁽⁰³⁾
sauce barbecue & Potatoes
Yaourt à la Châtaigne de chez Collet⁽⁴²⁾

Gérentes à Araules⁽⁴³⁾
«Fromages»



Mardi

Pierre Marlinet à St-Quentin-Fallavier⁽³⁸⁾
«Coleslaw»
Salade **pommes de terre HVE**⁽³⁸⁾ ciboulette
Pommes de terre, fromage blanc, mayonnaise, ciboulette
Petit colin MSC sauce au citron
Epinards BIO au lait de Gillonnay⁽³⁸⁾
Kiwi HVE de chez Savajols⁽²⁶⁾



Jeudi

Filet de poulet français sauce chasseur
Haricots verts BIO
Yaourt à la pêche de Gillonnay⁽³⁸⁾
Cake au pain d'épices gourmand⁽³⁸⁾

L'Etape Gourmande à la Côte-Saint-André⁽³⁸⁾
«Pain, pâtisseries»



Royal Bernard à Grâne⁽²⁶⁾
«Poulet»



Vendredi

Menu Alternatif local

Salade verte de Gières⁽³⁸⁾
Raviolis aux champignons & ail des ours BIO
de Saint Jean⁽²⁶⁾ à la crème
Saint-Marcellin IGP⁽⁷³⁾
Poire HVE de la Valloire⁽²⁶⁾

Légende : HVE = issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale -

MSC = Marine Stewardship Council (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

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.

Atelier de Niermont ⁽⁰¹⁾
«Pâtes»



Lundi

Menu Alternatif

Salade de lentilles & petits pois
Croziflette au **potimarron BIO** d'Agnin ⁽³⁸⁾
et aux **Crozets HVE** de l'Atelier de Niermont ⁽⁰¹⁾
Pomme HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Mardi

Menu Fête des lumières de Chimilin

Salade Verte
Jambon français

Pommes de terre vapeur BIO ⁽³⁸⁾
napées de fromage à Raclette
Cake à la praline gourmand ⁽³⁸⁾

Charles et Alice à Alex ⁽²⁶⁾
«Compotes sans sucre ajouté»



Ecole de Chimilin ⁽³⁸⁾



Jeudi

Salade d'endives de la Ferme de la montagne ⁽³⁸⁾
Boulettes de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ aux herbes
Purée **chou-fleur BIO** et **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾
Crème dessert chocolat de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Ferme de la Montagne à
Saint-Hilaire-la-Côte ⁽³⁸⁾
«Endives»



L'Etape Gourmande
à la Côte-saint-André ⁽³⁸⁾
«Pain aux graines»



Vendredi

Menu Alternatif

Oeufs brouillés
Petits pois BIO au jus
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Clémentine
Pain aux graines de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Légende : HVE = issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale -

MSC = Marine Stewardship Council (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

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.

Vercors lait à Villard-de-lans ⁽³⁸⁾
«Bleu du Vercors, Saint marcellin BIO»



Lundi

Filet de colin MSC à l'oseille
Pâtes BIO de Peaugres ⁽⁰⁷⁾
Bleu de Sassenage AOP ⁽³⁸⁾
Kiwi HVE de la Drôme ⁽²⁶⁾

Saveurs de Famille à Gillonnay ⁽³⁸⁾
«Lait, yaourts, crème dessert»



Mardi

Menu Alternatif

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ râpées
Chili sin carne
Riz BIO
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Pierre Sylvant à Agnin ⁽³⁸⁾
«Courgettes, courge et
polimarron BIO»



Jeudi

Taboulé

Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Boulettes de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ au jus
Brocolis en béchamel
Compote BIO d'Allex ⁽²⁶⁾

Taboulé réalisé par
notre chef Alexis.



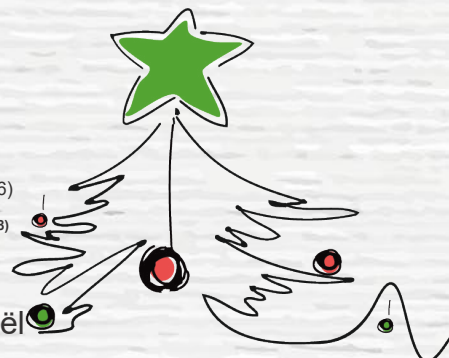
Macarons de Noël



Vendredi

Menu de Noël

Salade Verte
Sauté de poulet royal bernard ⁽²⁶⁾
à la porée blanche - poireaux ⁽³⁸⁾
Pommes de terre de Noël
Macarons
Clémentines & chocolat de Noël



Légende : HVE = issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale -

MSC = Marine Stewardship Council (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

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.