



	Du 4 au 10 Septembre	Du 11 au 17 Septembre	Du 18 au 24 Septembre	Du 25 Septembre au 1 Octobre
<b>LUNDI</b>	 Carottes râpées  Sauté de poulet Provençale Pomme noisette Tomme de Limone Compote	Salade tomates basilic Filet de merlu sauce Bretonne Riz créole Coulommiers  Crème dessert caramel au beurre salé de la laiterie Collet (42)	Salade Risoni Quenelles de chez Saint Jean sauce Nantua Flan de brocolis Petit Suisse nature Poire de la Vallée du Rhône	Salade de pdt piémontaise Filet de colin sauce Basilic Soufflé d'épinard Buchette  Cocktail de fruits
<b>MARDI</b>	Salade vénitienne  Saucisse du Nord Isère (Pilons de poulet grillé) Epinard Béchamel au lait du GAEC de Quincieux Yaourt nature Brugnon	Salade de blé provençale  Sauté de porc chasseur (Sauté de poulet chasseur) Chou-fleur Béchamel Fromage blanc aux fruits Raisins	Radis et beurre Tagliatelles de Saint Jean  carbonara (Tagliatelles Bolognese) Bleu doux des Monts d'Auvergne Liégeois chocolat	Salade de haricots verts  Lasagnes Yaourt nature Prune
<b>MERCREDI</b>	Céleri rémoulade  Palette de Porc à l'iséroise (Steak haché sauce tomate) Lentilles Fromage Crème dessert vanille	Salade croquante  Pilons de poulet grillés Courgettes Lorraine Saint Marcellin Eclair à la vanille	Mini roulé aux ails et fines herbes Filet de colin sauce citron Poêlée Méridionale Yaourt aromatisé  Raisins	Taboulé  Sauté de poulet à l'estragon Chou-fleur persillés Fromage Banane 
<b>JEUDI</b>	Salade Suisse Filet de poisson meunière et citron Ratatouille Petit suisse nature Gâteau au yaourt « maison »	<u>MENU ALTERNATIF</u> Haricots rouges et maïs en salade Raviolis frais de Saint Jean aux 3 fromages sauce ciboulette Yaourt nature « locale » Fraises de la Vallée du Rhône 	Concombres vinaigrette Bœuf de Rhône Alpes sauce Provençale Purée de pomme de terre Tomme du Chatelard (38) Mousse au chocolat 	Salade Hollandaise  Palette de porc (Rôti de dinde) Jardinière de légumes Petit suisse nature Lunette à la noisette de chez Jacquemard (26)
<b> VENDREDI</b>	Pastèque  Escalope de dinde aux olives Gratin Dauphinois Fromage blanc nature Flan nappé caramel	 Crêpe au fromage Sauté de Bœuf sauce tomate Duo haricots verts- haricots beures Carré du Trièves Compote de la Vallée du Rhône	<u>MENU D'AUTOMNE</u> Salade Grenobloise  Sauté de dinde aux champignons Gratin de salsifis Fromage blanc à la châtaigne de la Loire Gâteau « maison » à la noisette	<u>MENU BIO</u>  Betteraves bio Daube de Bœuf bio Cœur de blé bio Yaourt bio « local » Fruit bio « local » 