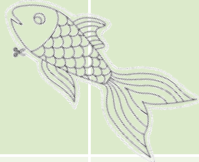




Du 1<sup>er</sup> au 7 Avril 2019

Du 8 au 14 Avril 2019

LUNDI



Carottes râpées  
Omelette  
Soufflé Parmentier  
**Brique du Vercors**  
Liégeois au chocolat



**MENU POISSON D'AVRIL**

Crêpe au chocolat  
Yaourt nature  
Filet de Colin  
Epinards à la béchamel **au lait du Nord Isère**



Pamplemousse  
Filet de colin meunière et citron  
Ratatouille  
**Carré du Trièves**  
Gâteau roulé à la Confiture du Chef

MARDI



Betteraves vinaigrette  
Cordon bleu  
Duo de haricots verts et pommes de terre  
Fromage blanc nature  
Banane



**MENU ESPAGNOL**

Gaspacho de tomates  
Fideuà (Paëlla de pâtes)  
Queso Manchego  
Crème Catalane du Chef  
**PAIN AUX POIVRONS**



L'ÉTAPE GOURMANDE



**MENU BIO**



Brocolis vinaigrette  
**Croziflette** de volaille  
Yaourt nature  
**Pomme**

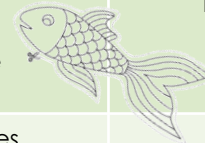
MERCREDI



**MENU AMÉRICAIN**

Salade verte et tomates  
Burger Röstis  
**Brownie**

Radis & beurre  
**Rôti de porc** sauce forestière (spc : dinde)  
Petits pois au jus  
Fromage blanc nature  
**Tarte aux pommes**



Pâté croute  
Brandade de poisson du Chef  
Fromage blanc aux fruits  
**Kiwi**



JEUDI



Salade de blé à la Provençale  
**Quenelles de brochet du Royans**  
Brocolis sautés à l'ail  
**Tomme de la Limone**  
Salade de fruits

**MENU ALTERNATIF**

Salade verte et dès de gruyère  
Lasagnes de légumes  
**Yaourt local à l'abricot**  
**Gâteau aux noix du Chef**



Salade de jeunes pousses  
**Steak haché au jus**  
Gratin Dauphinois  
**Tomme du Chatelard**  
**Compôte de la Vallée du Rhône**

Salade Risoni  
Filet de poulet au jus  
Duo de carottes à l'ail  
Camembert  
Barre d'Ananas

VENDREDI



Friand au Fromage  
Sauté de poulet sauce suprême  
Jardinière de légumes  
Petit suisse nature  
Orange



Salade de jeunes pousses  
**Sauté de porc** aux olives (spc : dinde)  
Pommes noisettes  
**Picodon de la Drôme**  
Liégeois vanille



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain aux poivrons

Mangez du Poisson c'est bon pour **la MÉMOIRE !**  
**Riche en phosphore et en DHA**  
**(acides gras OMEGA 3)**

**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

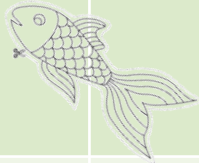
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.



Du 1<sup>er</sup> au 7 Avril 2019

Du 8 au 14 Avril 2019

LUNDI



Carottes râpées  
Omelette  
Soufflé Parmentier  
**Brique du Vercors**  
Liégeois au chocolat



**MENU POISSON D'AVRIL**

Crêpe au chocolat  
Yaourt nature  
Filet de Colin  
Epinards à la béchamel **au lait du Nord Isère**



Pamplemousse  
Filet de colin meunière et citron  
Ratatouille  
**Carré du Trièves**  
**Gâteau roulé à la Confiture du Chef**

MARDI



Betteraves vinaigrette  
Cordon bleu  
Duo de haricots verts et pommes de terre  
Fromage blanc nature  
Banane



**MENU ESPAGNOL**

Gaspacho de tomates  
Fideuà (Paëlla de pâtes)  
Queso Manchego  
Crème Catalane du Chef  
**PAIN AUX POIVRONS**



**MENU BIO**



Brocolis vinaigrette  
**Croziflette** de volaille  
Yaourt nature  
**Pomme**

JEUDI



Salade de blé à la Provençale  
**Quenelles de brochet du Royans**  
Brocolis sautés à l'ail  
**Tomme de la Limone**  
Salade de fruits

**MENU ALTERNATIF**

Salade verte et dès de gruyère  
Lasagnes de légumes  
**Yaourt local à l'abricot**  
**Gâteau aux noix du Chef**



Salade de jeunes pousses  
**Steak haché au jus**  
Gratin Dauphinois  
**Tomme du Chatelard**  
**Compôte de la Vallée du Rhône**



VENDREDI

Friand au Fromage  
Sauté de poulet sauce suprême  
Jardinière de légumes  
Petit suisse nature  
Orange



Salade de jeunes pousses  
**Sauté de porc** aux olives  
(spc : dinde)  
Pommes noisettes  
**Picodon de la Drôme**  
Liégeois vanille



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain aux poivrons



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.  
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron  
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

Mangez du Poisson c'est bon pour **la MÉMOIRE !**  
**Riche en phosphore et en DHA (acides gras OMEGA 3)**



**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

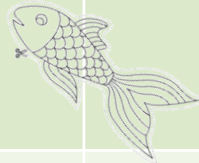


**Du 1<sup>er</sup> au 7 Avril 2019**

**MENU POISSON D'AVRIL**

**Du 8 au 14 Avril 2019**

**LUNDI**



**Carottes râpées**  
Omelette  
Soufflé Parmentier  
**Brique du Vercors**  
Liégeois au chocolat



**Epinards** à la béchamel **au lait du Nord Isère**  
Salade de lentilles



Pamplemousse  
Filet de colin meunière et citron  
Ratatouille  
**Carré du Trièves**  
**Gâteau roulé à la Confiture du Chef**

**MARDI**



Betteraves vinaigrette  
Cordon bleu  
Duo de haricots verts et pommes de terre  
Fromage blanc nature  
**Banane**



**MENU ESPAGNOL**

Gaspacho de tomates  
Fideuà (Paëlla de pâtes)  
Queso Manchego  
Crème Catalane du Chef  
**PAIN AUX POIVRONS**



**L'ÉTAPE GOURMANDE**  
MANAGEMENT GOURMANDE

**MENU BIO**

Brocolis vinaigrette  
**Croziflette** de volaille  
Yaourt nature  
**Pomme**



**JEUDI**



Salade de blé à la Provençale  
**Quenelles de brochet du Royans**  
Brocolis sautés à l'ail  
**Tomme de la Limone**  
Salade de fruits



**MENU ALTERNATIF**

**Salade verte** et dès de gruyère  
Lasagnes de légumes  
**Yaourt local à l'abricot**  
**Gâteau aux noix du Chef**



Salade de jeunes pousses  
**Steak haché au jus**  
Gratin Dauphinois  
**Tomme du Chatelard**  
**Compote**



Salade Risoni  
Filet de poulet au jus  
Duo de carottes à l'ail  
**Camembert**  
Barre d'Ananas

**VENDREDI**



Friand au Fromage  
Sauté de poulet sauce suprême  
Jardinière de légumes  
**Petit suisse nature**  
Orange



**Salade** de jeunes pousses  
**Sauté de porc** aux olives  
(spc : dinde)  
Pommes noisettes  
**Picodon de la Drôme**  
Liégeois vanille



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain aux poivrons



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.  
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron  
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

Mangez du Poisson c'est bon pour **la MÉMOIRE !**  
**Riche en phosphore et en DHA (acides gras OMEGA 3)**



**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

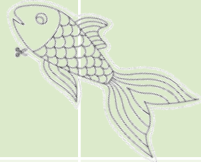


Du 1<sup>er</sup> au 7 Avril 2019

**MENU POISSON D'AVRIL**

Du 8 au 14 Avril 2019

LUNDI



**Carottes râpées**  
Omelette  
Soufflé Parmentier  
Liégeois au chocolat



**Epinards** à la béchamel **au lait du Nord Isère**  
Salade de lentilles

Pamplemousse  
Filet de colin meunière et citron  
Ratatouille  
**Gâteau roulé à la Confiture du Chef**

MARDI



Cordon bleu  
Duo de haricots verts et pommes de terre  
Fromage blanc nature  
**Banane**



**MENU ESPAGNOL**

Fideuà (Paëlla de pâtes)  
Queso Manchego  
Crème Catalane du Chef  
**PAIN AUX POIVRONS** L'ÉTAPE GOURMANDE

**MENU BIO**  
Brocolis vinaigrette  
**Croziflette** de volaille  
Yaourt nature  
**Pomme**



MERCREDI



**MENU AMÉRICAIN**

**Salade verte** et tomates  
Burger Röstis  
**Brownie**

Radis & beurre  
**Rôti de porc** sauce forestière (spc : dinde)  
**Petits pois** au jus  
Fromage blanc nature  
**Tarte aux pommes**

Pâté croute  
Brandade de poisson du Chef  
Fromage blanc aux fruits  
**Kiwi**



JEUDI



**Quenelles de brochet du Royans**  
Brocolis sautés à l'ail  
**Tomme de la Limone**  
Salade de fruits



Salade de jeunes pousses  
**Steak haché au jus**  
Gratin Dauphinois  
**Compote**

Filet de poulet au jus  
Duo de carottes à l'ail  
**Camembert**  
Barre d'Ananas

VENDREDI

**MENU ALTERNATIF**

**Salade verte** et dès de gruyère  
Lasagnes de légumes  
**Gâteau aux noix du Chef**



Friand au Fromage  
Sauté de poulet sauce suprême  
Jardinière de légumes  
**Petit suisse nature**  
Orange



**Salade** de jeunes pousses  
**Sauté de porc** aux olives (spc : dinde)  
Pommes noisettes  
Liégeois vanille

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain aux poivrons



**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

Mangez du Poisson c'est bon pour la **MÉMOIRE !**  
**Riche en phosphore et en DHA**  
**(acides gras OMEGA 3)**



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

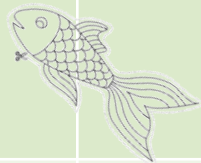


**Du 25 au 31 Mars 2019**

**Du 1<sup>er</sup> au 7 Avril 2019**

**Du 8 au 14 Avril 2019**

**LUNDI**



**Carottes râpées**  
Omelette  
Soufflé Parmentier  
Liégeois au chocolat



**MENU POISSON D'AVRIL**  
Yaourt nature  
Filet de Colin  
**Epinards à la béchamel au lait du Nord Isère**  
Salade de lentilles

Pamplemousse  
Filet de colin meunière et citron  
Ratatouille  
**Gâteau roulé à la Confiture du Chef**

**MARDI**



Cordon bleu  
Duo de haricots verts et pommes de terre  
Fromage blanc nature  
**Banane**



**MENU ESPAGNOL**

Fideuà (Paëlla de pâtes)  
Queso Manchego  
Crème Catalane du Chef  
**PAIN AUX POIVRONS**



**MENU BIO**  
Brocolis vinaigrette  
**Croziflette** de volaille  
Yaourt nature  
**Pomme**



**JEUDI**



**Quenelles de brochet du Royans**  
Brocolis sautés à l'ail  
**Tomme de la Limone**  
Salade de fruits



Salade de jeunes pousses  
**Steak haché au jus**  
Gratin Dauphinois  
**Compote**



Filet de poulet au jus  
Duo de carottes à l'ail  
**Camembert**  
Barre d'Ananas

**VENDREDI**

**MENU ALTERNATIF**

**Salade verte** et dès de gruyère  
Lasagnes de légumes  
**Gâteau aux noix du Chef**



Friand au Fromage  
Sauté de poulet sauce suprême  
Jardinière de légumes  
**Petit suisse nature**  
Orange



**Salade** de jeunes pousses  
**Sauté de porc** aux olives  
(spc : dinde)  
Pommes noisettes  
Liégeois vanille

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain aux poivrons



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.  
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron  
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

Mangez du Poisson c'est bon pour **la MÉMOIRE !**  
**Riche en phosphore et en DHA (acides gras OMEGA 3)**



**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

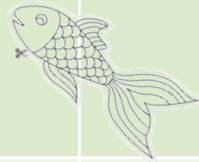


**Du 25 au 31 Mars 2019**

**Du 1<sup>er</sup> au 7 Avril 2019**

**Du 8 au 14 Avril 2019**

LUNDI



**Carottes râpées**  
Filet de Colin  
Soufflé Parmentier  
**Crème dessert locale**



**MENU POISSON D'AVRIL**

Petit Suisse nature  
Escalope viennoise  
**Epinards à la béchamel au lait du Nord Isère**  
Salade de lentilles

Céleri vinaigrette  
Filet de colin meunière et citron  
Ratatouille  
**Gâteau roulé à la Confiture du Chef**

MARDI



Sauté de poulet au jus  
Duo de haricots verts et pommes de terre  
Fromage blanc nature  
**Banane**



**MENU ESPAGNOL**

Fideuà (Paëlla de Pâtes)  
Queso Manchego  
Crème Catalane  
**PAIN AUX POIVRONS**



**MENU BIO**

Brocolis vinaigrette  
**Croziflette** et ses lamelles de poulet  
Yaourt nature  
**Pomme**



JEUDI



**Quenelles de brochet du Royans**  
Brocolis sautés à l'ail  
**Tomme de la Limone BIO**  
Cocktail de fruits



Salade de jeunes pousses  
**Steak haché au jus**  
Gratin Dauphinois  
**Compote de la Vallée du Rhône**



Filet de poulet au jus  
Duo de carottes à l'ail  
**Camembert**  
Crêpe au **Chocolat VALRHONA**



VENDREDI

**MENU ALTERNATIF**  
**Salade verte** et dès de gruyère  
Lasagnes de légumes  
**Gâteau aux noix du Chef**



Sauté de poulet sauce suprême  
Jardinière de légumes  
**Petit suisse nature**  
Orange

**Salade** de jeunes pousses  
**Sauté de porc** aux olives (spc : dinde)  
Pommes noisettes  
Compote pomme rhubarbe



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain aux poivrons



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.  
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron  
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

Mangez du Poisson c'est bon pour la  
**MÉMOIRE !**  
Riche en phosphore et en DHA  
(acides gras OMEGA 3)



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.