



	Du 29 Avril au 5 Mai 2019	Du 6 au 12 Mai 2019	Du 13 au 19 Mai 2019
LUNDI	 <p><b>MENU ROUMAIN</b> Zacusca de Légumes Miteiti (Saucisse) Purée de Pommes de terre Yaourt nature Cozomac (Brioche aux raisins du Chef) <b>PAIN AU MAÏS</b></p>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b> Salade Gourmande de Blé  <b>Boulettes de pois chiche de la Drôme</b> Epinards béchamel au <b>lait de Quincieux</b> Fromage blanc <b>Pomme d'Anneyron</b></p> 	<p>Salade verte <b>Saucisson brioché</b> <b>Pommes de terre Ardéchoises</b> Carré de l'Est <b>Compote de pommes d'Anneyron</b></p>
MARDI	<p><b>L'ÉTAPE GOURMANDE</b>  <b>Bournette du Vercors</b> Cookies</p> 	<p>Crêpe au fromage Sauté de poulet au jus Légumes façon tajine Coulommiers Orange</p>	<p><b>BON POUR LA PLANÈTE</b> Salade aux 5 Légumes Cordon bleu Petits pois <b>Yaourt à la fraise de chez Collet</b> Madeleine</p> 
MERCREDI	 <p><b>FÉRIÉ</b></p>	 <p><b>FÉRIÉ</b></p> 	<p>Betteraves <b>Sauté de porc</b> à la dijonnaise (spc : sauté de dinde) Farfalles Camembert Crème dessert</p>
JEUDI	<p>Pamplemousse Blanquette de Colin Riz Pilaf <b>Tomme du GAEC des Essarts</b> Crème dessert à la vanille</p> 	 <p><b>FÊTONS L'EUROPE</b> Salade Caprèse (tomates &amp; mozzarella) Caldeirada (Ragoût de poisson + pdt) Petit suisse nature <b>Gâteau au Yaourt du Chef</b></p>	<p>Melon Filet de lieu noir au pesto Cœur de blé forestier <b>Faisselle du GAEC des Essarts (38)</b> Banane</p>
VENDREDI	<p>Taboulé <b>Boulettes de bœuf du Nord Isère</b> Ratatouille Fromage <b>Kiwi</b></p> 	<p>Betteraves vinaigrette <b>Sauté de Bœuf</b> gardianne Riz Pilaf <b>Brique du Vercors</b> Banane</p>	<p>Pizza au fromage <b>Emincés de Bœuf régional</b> Ratatouille poêlée <b>Tomme de nos Montagnes</b> <b>Gâteau roulé aux fruits du chef</b></p> 

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

**LE PAIN AU MAÏS :** Le Maïs est cultivé depuis longtemps par les aztèques et les mayas. Il colore en jaune la mie du pain !



**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.

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 Sulfités, Lupin, Mollusques.



**Du 29 Avril au 5 Mai 2019**

**Du 6 au 12 Mai 2019**

**Du 13 au 19 Mai 2019**

**MENU ROUMAIN**

**MENU ALTERNATIF**

Salade Gourmande de Blé  
**Boulettes de pois chiche de la Drôme**

BIO

Epinards béchamel au **lait de**

**Quincieux**

Fromage blanc  
**Pomme d'Anneyron**



**BON POUR LA PLANÈTE**

Crêpe au fromage  
Sauté de poulet au jus  
Légumes façon tajine  
Coulommiers

**Orange FÊTONS L'EUROPE**



Salade Caprèse  
**(tomates & mozzarella)**  
Caldeirada  
(Ragoût de poisson + pdt)  
Petit suisse nature  
Gâteau au Yaourt du Chef



Melon  
Filet de lieu noir au pesto  
Cœur de blé forestier  
**Faisselle du GAEC des Essarts (38)**  
BIO  
Banane



LUNDI



Zacusca de Légumes  
Miteiti (Saucisse)  
Purée de Pommes de terre  
Yaourt nature  
Cozomac (Brioche aux raisins du Chef)  
**PAIN AU MAÏS**



MARDI

Salade de pâtes  
Sauté de dinde au Paprika  
Gratin de blettes  
**Bournette du Vercors BIO**  
Cookies

JEUDI

Pamplemousse  
Blanquette de Colin  
**Riz Pilaf**  
**Tomme du GAEC des Essarts**  
Crème dessert à la vanille

VENDE



Taboulé  
**Boulettes de bœuf du Nord Isère**  
Ratatouille  
Fromage  
**Kiwi BIO**



Betteraves vinaigrette  
**Sauté de Bœuf** gardianne  
Riz Pilaf  
**Brique du Vercors BIO**  
Banane

Pizza au fromage  
**Emincés de Bœuf régional**  
Ratatouille poêlée  
**Tomme de Saint Luce BIO**  
**Gâteau roulé aux fruits du chef**

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

**LE PAIN AU MAÏS** : Le Maïs est cultivé depuis longtemps par les aztèques et les mayas. Il colore en jaune la mie du pain !



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.

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 Sulfités, Lupin, Mollusques.



**Du 29 Avril au 5 Mai 2019**

**Du 6 au 12 Mai 2019**


**Du 13 au 19 Mai 2019**

**LUNDI**




**MENU ROUMAIN**  
Zacusca de Légumes  
Miteiti (Saucisse)  
Purée de Pommes de terre  
Yaourt nature  
Cozomac (Brioche aux raisins du Chef)  
**PAIN AU MAÏS**


**MENU ALTERNATIF**



Salade Gourmande de Blé  
**Boulettes de pois chiche de la Drôme**  
Epinards béchamel au **lait de Quincieux**  
Fromage blanc  
**Pomme d'Anneyron**



Salade verte  
**Saucisson brioché**  
**Pommes de terre Ardéchoises**  
Carré de l'Est  
**Compote de pommes d'Anneyron**



**MARDI**



Salade de pâtes  
Sauté de dinde au Paprika  
Gratin de blettes  
**Bournette du Vercors**  
Cookies




Crêpe au fromage  
Sauté de poulet au jus  
Légumes façon tajine  
Coulommiers  
Orange  
**FÊTONS L'EUROPE**

**BON POUR LA PLANÈTE**

Salade aux 5 Légumes  
Cordon bleu  
Petits pois  
**Yaourt à la fraise de chez Collet**  
Madeleine




**JEUDI**



Pamplemousse  
Blanquette de Colin  
Riz Pilaf  
**Tomme du GAEC des Essarts**  
Crème dessert à la vanille



Salade Caprèse (tomates & mozzarella)  
Caldeirada  
(Ragoût de poisson + pdt)  
Petit suisse nature  
Gâteau au Yaourt du Chef



Melon  
Filet de lieu noir au pesto  
Cœur de blé forestier  
**Faisselle du GAEC des Essarts (38)**  
Banane


**VENDREDI**

Taboulé  
**Boulettes de bœuf du Nord Isère**  
Ratatouille  
Fromage  
**Kiwi**



Betteraves vinaigrette  
**Sauté de Bœuf** gardianne  
Riz Pilaf  
**Brique du Vercors**  
Banane

Pizza au fromage  
**Emincés de Bœuf régional**  
Ratatouille poêlée  
**Tomme de nos Montagnes**  
Gâteau roulé aux fruits du chef



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

Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain au Maïs



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.

**LE PAIN AU MAÏS**  
Le Maïs est cultivé depuis longtemps par les aztèques et les mayas.  
Il donne une belle couleur jaune à la mie du pain !



**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 29 Avril au 5 Mai 2019

**MENU ROUMAIN**

LUNDI



Miteiti (Saucisse)  
Purée de Pommes de terre  
Yaourt nature   
Cozomac (Brioche aux raisins du Chef)  
**PAIN AU MAÏS**



Salade de pâtes   
Sauté de **dinde** au Paprika  
Gratin de blettes  
Cookies



Du 6 au 12 Mai 2019

**MENU ALTERNATIF**

Salade Gourmande de Blé  
**Boulettes de pois chiche de la Drôme**  
Epinards béchamel au **lait de Quincieux**  
**Pomme d'Anneyron**



**BON POUR LA PLANÈTE**

Crêpe au fromage  
Sauté de poulet au jus  
Légumes façon tajine  
**Orange**

Du 13 au 19 Mai 2019

Salade verte  
**Saucisson brioché**  
**Pommes de terre Ardéchoises**  
**Compote de pommes**

Salade aux 5 Légumes  
Cordon bleu  
Petits pois  
**Yaourt à la fraise local**



MERCREDI

**FÉRIÉ**

JEUDI

Pamplemousse  
Blanquette de Colin  
**Riz** Pilaf  
Crème dessert à la vanille



**FÊTONS L'EUROPE**

Salade Caprèse  
(**tomates** & mozzarella)  
Caldeirada  
(Ragoût de poisson + pdt)  
**Gâteau au Yaourt du Chef**

**Betteraves**  
**Sauté de porc** à la dijonnaise  
(spc : sauté de dinde)  
Farfalles  
Crème dessert

Melon  
Filet de lieu noir au pesto  
**Cœur de blé** forestier  
**Faiselle du GAEC des Essarts (38)**



VENDREDI

**Boulettes de bœuf du Nord Isère**  
Ratatouille  
Fromage  
 **Kiwi**



**Sauté de Bœuf** gardianne  
Riz Pilaf  
**Brique du Vercors**   
Banane



**Emincés de Bœuf régional**  
Ratatouille poêlée  
**Tomme de Sainte Luce**   
**Gâteau roulé aux fruits du chef**

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

Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain au Maïs

**LE PAIN AU MAÏS** : Le Maïs est cultivé depuis longtemps par les aztèques et les mayas. Il colore en jaune la mie du pain !



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.

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 29 Avril au 5 Mai 2019

**MENU ROUMAIN**

LUNDI



Miteiti (Saucisse)  
Purée de Pommes de terre  
Yaourt nature  
Cozomac (Brioche aux raisins du Chef)  
**PAIN AU MAÏS**



MARDI

Salade de pâtes  
Sauté de **dinde** au Paprika  
Gratin de blettes  
Cookies



Du 6 au 12 Mai 2019

**MENU ALTERNATIF**

Salade Gourmande de Blé  
**Boulettes de pois chiche de la Drôme**  
Epinards béchamel au **lait de Quincieux**  
**Pomme d'Anneyron**



BON POUR  
LA PLANÈTE

Crêpe au fromage  
Sauté de poulet au jus  
Légumes façon tajine  
**Orange**

Du 13 au 19 Mai 2019

Salade verte  
**Saucisson brioché**  
**Pommes de terre de l'Ardèche**  
**Compote de pommes BIO**



Salade aux 5 Légumes  
Cordon bleu  
Petits pois  
**Yaourt à la fraise local BIO**

JEUDI



Pamplemousse  
Blanquette de Colin  
**Riz Pilaf**  
Crème dessert à la vanille



**FÊTONS L'EUROPE**

Salade Caprèse  
(**tomates** & mozzarella)  
Caldeirada  
(Ragoût de poisson + pdt)  
Gâteau au Yaourt du Chef

Melon  
Filet de lieu noir au pesto  
Cœur de blé forestier  
**Faiselle du GAEC des Essarts (38) BIO**



VENDREDI

**Boulettes de bœuf du Nord Isère**  
Ratatouille  
Fromage  
**Kiwi BIO**



**Sauté de Bœuf** gardianne  
Riz Pilaf  
**Brique du Vercors BIO**  
Banane



**Emincés de Bœuf régional**  
Ratatouille poêlée  
**Tomme de Sainte Luce BIO**  
**Gâteau roulé aux fruits du chef**

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

Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain au Maïs



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.

**LE PAIN AU MAÏS**

Le Maïs est cultivé depuis longtemps par les aztèques et les mayas.  
Il donne une belle couleur jaune à la mie du pain !



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



Du 29 Avril au 5 Mai 2019

## MENU ROUMAIN

LUNDI



Miteiti (Saucisse)  
Purée de Pommes de terre  
Yaourt nature  
Cozomac (Brioche aux raisins du Chef)  
**PAIN AU MAÏS**



Radis et Beurre  
Sauté de dinde au Paprika  
Gratin de blettes  
Cookies

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**Boulettes de bœuf du Nord Isère**  
Ratatouille  
Bournette du Vercors  
**Kiwi BIO**

Du 6 au 12 Mai 2019

## MENU ALTERNATIF



**Salade Gourmande de Blé**  
**Boulettes de pois chiche de la Drôme**  
Epinards béchamel au **lait de Quincieux**  
**Pomme d'Anneyron**



Crêpe au fromage  
Sauté de poulet au jus  
Légumes façon tajine  
Quartiers d'orange à la cannelle



**BON POUR LA PLANÈTE**

## FÊTONS L'EUROPE

Salade Caprèse  
(**tomates** & mozzarella)  
**Caldeirada**  
(Ragoût de poisson + pdt)  
**Gâteau au Yaourt du Chef**



Melon  
Filet de lieu noir au pesto  
Cœur de blé forestier  
**Faiselle du GAEC des Essarts (38) BIO**

**Sauté de Bœuf** gardianne  
Riz Pilaf  
**Brique du Vercors BIO**  
Banane

**Emincés de Bœuf régional**  
Ratatouille poêlée  
**Tomme de Sainte Luce BIO**  
**Gâteau roulé aux fruits du chef**



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

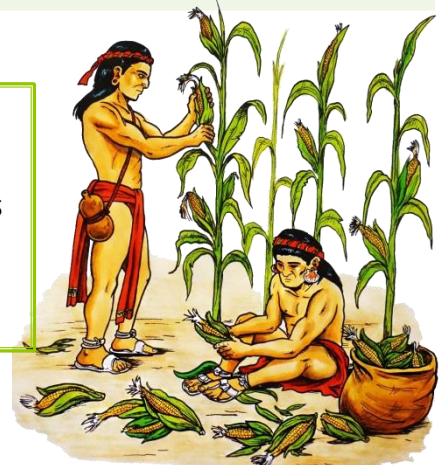
Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain au Maïs



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.  
**Recettes nouvelles**

## LE PAIN AU MAÏS

Le Maïs est cultivé depuis longtemps par les aztèques et les mayas.  
Il donne une belle couleur jaune à la mie du pain !



**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 Sulfités, Lupin, Mollusques.