

LUNDI

MENU ALTERNATIF

Salade de Betteraves
 Tomate farcie végétale
 Riz
 Petit Suisse Nature
 Pastèque

PLAISIRS
FROMAGERS

① La ferme de Quicieu en Isère nous fournit le lait pour notre flan et notre béchamel.



MARDI

Melon
 Filet de colin meunière & citron
 Epinards au lait de Quincieu ①
 Saint Marcellin ②
 Mousse au Chocolat
Alternatif : Pavé Fromager

À Saint Genix les villages ②

② Saint Marcellin AOP des Fromagers de Saint Colombe



MERCREDI

MENU BIO
 Salade de Tomates BIO
 Daube de Boeuf régional BIO
 Cœur de Blé BIO
 Carré du Trièves BIO
 Pêche BIO
Alternatif : Boulettes végétales

À Araules dans la Haute Loire ③

JEUDI

Carottes râpées
 Rôti de Porc au Romarin
 Gratin de Chou Fleur
 Fromage Blanc de chez Gérentes
 Beignet à la Framboise
Alternatif : Parmentier de chou-fleur végétal

④ La tomme est affinée 6 semaines. Elle a le goût des pâturages Savoyards ! Meuh !



VENDREDI

Salade Verte
 Couscous
 Dinde & Merguez
 Tomme de Yenne ④
 Compote
Alternatif : Couscous de Légumes

La Dent du Chat à Yenne ④



Lexique : Nos viandes de porc, bœuf, poulet et dinde sont d'origine Française

Les produits de notre région sont indiqués en **bordeaux** et ceux issus de l'**agriculture BIO** en **vert**.

Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétales.

« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Étape Gourmande à La Côte Saint André.



LUNDI

Pastèque
Filet de Colin à la Basquaise
Beignet de Courgettes
Brie
Ile Flottante

Alternatif : Boulettes végétales basquaises

MENU ALTERNATIF

Radis & Beurre

Tagliatelles de St Jean ①
sauce lentilles corail & râpé
Yaourt Nature
Banane

De la Drôme
à l'Isère

① Les Tagliatelles fraîches sont fabriquées à base de semoule de blé dur et d'œuf de la Drôme.

A Romans sur
Isère

MARDI

Feuilleté au Fromage Gourmand ②
Sauté de Dinde Printanier
Haricots verts persillés
Petit Suisse aux Fruits
Abricot

Alternatif : Salade de lentilles en entrée



③ Le bleu est réalisé à partir du lait des vaches pâturant dans le Vercors !

MERCREDI

Concombre en vinaigrette
Steak haché de notre région
Petits pois

Bleu du Vercors ③

Liégeois à la Vanille

Alternatif : Pavé végétal

MENU AMÉRICAIN

Salade Verte & Maïs
Nugget's de Poulet
Potatoes & Ketchup
Fromage Blanc Nature
Brownie Gourmand ②

Alternatif : Pavé Fromager

De Vercors Lait
à Sassenage

③

② L'Étape Gourmande

réalise tes feuilletés au Fromage ainsi qu'un délicieux Brownie chocolat et noix !



À la Côte Saint
André

②



JEUDI

VENDREDI

Lexique : Nos viandes de porc, bœuf, poulet et dinde sont d'origine Française

Les produits de notre région sont indiqués en bordeaux et ceux issus de l'agriculture BIO en vert.

Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétales.

« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Étape Gourmande à La Côte Saint André.

