

# Légumes d'Antan et Herbes Aromatiques

MENUS de SEPTEMBRE 2025

LUNDI

Menu Fines Herbes

## LUNDI 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE

Salade de lentilles  
**Raviolis BIO** ail et **Basilic** (26)  
 à la crème  
 Fromage à tartiner aux **Herbes** (07)  
**Poire label HVE** (26)



## MARDI 2 SEPTEMBRE

Salade **pommes de terre** (38)  
 Palette de porc (38) au **Basilic**  
 Ratatouille  
 Petit suisse  
**Nectarine label HVE** (26)  
 Alternatif : Falafels BIO (38)

## MERCREDI 3 SEPTEMBRE

Melon  
 Sauté de volaille française  
 Coquillettes  
 Yaourt à la myrtille (42)  
**Meringue** (38)  
 Alternatif : Tomate farcie végétale

## JEUDI 4 SEPTEMBRE

Salade de riz  
 Boulettes de boeuf (38)  
**Carottes HVE** (38) braisées  
 Fromage Blanc  
**Fraises HVE** (38)  
 Alternatif : Boulettes au sarrasin



## VENDREDI 5 SEPTEMBRE

**Salade verte HVE** (38)  
 Blanquette de **Colin MSC**  
 Semoule  
 Gamembert  
 Gâteau au Yaourt (38)  
 Alternatif : Blanquette de légumes

LUNDI

Menu Plaisir

## LUNDI 8 SEPTEMBRE

**Tomates cerises HVE** (38)  
 Nugget's de poulet français  
**Potatoes HVE** (38)  
 Sauce au fromage blanc  
**Purée de pommes HVE** (38)  
 Alternatif : Nugget's de blé

## MARDI 9 SEPTEMBRE

Salade Vénitienne  
 Omelette  
 Epinards en béchamel  
~~Carré de l'Est~~  
**Pomme HVE** (38)

## MERCREDI 10 SEPTEMBRE

Géleri en rémoulade  
 Saucisse de chez **Carrel** (38)  
**Lentilles BIO** (38)  
 Tomme de **Montagnes** (43)  
**Prune label HVE** (38)  
 Alternatif : Pavé végétal

## JEUDI 11 SEPTEMBRE

**Carottes BIO** (26)  
 Filet de **Poisson MSC**  
 Penne  
 Fromage blanc (43)  
~~Flan à la Vanille~~  
 Alternatif : Penne aux lentilles corail

## VENDREDI 12 SEPTEMBRE

**Salade Verte HVE** (38)  
 Sauté de boeuf **Carrel** (38)  
 Haricots verts en **persillade**  
**Buchette**  
 Gâteau aux pommes (38)  
 Alternatif : Crêpe au fromage



Sem. Dév. Durable

Zéro déchets

## LUNDI 15 SEPTEMBRE

**Tomates cerises HVE** (38)  
 Rougail saucisse française  
 Riz  
 Yaourt nature (42)  
~~Gobeaux de chocolat~~  
 Alternatif : Rougail aux haricots

## MARDI 16 SEPTEMBRE

Salade de Crozets (73)  
 Sauté de porc **Carrel** (38) **Estragon**  
 Chou-fleur de St Sorlin (26)  
 Tomme de **Yenne** (73)  
**Raisin HVE** (38)  
 Alternatif : Quenelles & tomate



## MERCREDI 17 SEPTEMBRE

Coleslaw  
 Lasagnes à la bolognaise  
 viande française  
**Saint Marcellin IGP** (38)  
 Mousse au chocolat  
 Alternatif : Lasagnes de légumes

## JEUDI 18 SEPTEMBRE

**Salade Verte HVE** (38)  
 Cappellettis au fromage  
 sauce au **Basilic**  
~~Verchieors label Ishere~~ (38)  
**Cake BIO** (38)



## VENDREDI 19 SEPTEMBRE

Taboulé du Chef  
 Filet de **Colin MSC** à l'**Oseille**  
 Gratin de **Potimarron BIO** (38)  
 Petit suisse  
**Poire label HVE** (26)  
 Alternatif : Pavé végétal



JEUDI

Salsifis d'Antan

## LUNDI 22 SEPTEMBRE

**Salade Verte HVE** (38)  
 Gnocchis  
 sauce au Bleu & Noix  
 Oeufs à la neige  
 & crème anglaise

## MARDI 23 SEPTEMBRE

Salade de Pâtes  
 Saucisse au **Comté AOP** (38)  
 Ratatouille aux **Herbes de Provence**  
~~Fromage blanc aux fruits~~  
 Fruit de saison  
 Alternatif : Tarte au fromage



## MERCREDI 24 SEPTEMBRE

Salade de pommes de terre  
 Sauté de poulet français  
 Haricots verts en **Persillade**  
 Yaourt au citron (38)  
~~Spéculoos à la Cannelle~~  
 Alternatif : Omelette



## JEUDI 25 SEPTEMBRE

Pizza au fromage (38)  
 Filet de **poisson MSC**  
**Salsifis** à la crème  
 Fromage blanc (43)  
~~Miel de Thodore~~ (38)  
 Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

## VENDREDI 26 SEPTEMBRE

~~Concombre~~  
 Sauté de volaille française & **Thym**  
 Beignets de légumes  
**Carré du Trièves Ishere** (38)  
 Cake à la myrtille (38)  
 Alternatif : Curry de Pois chiches



GUILLAUD  
Traiteur

Composante ne figurant pas sur le menu 4C. Celui-ci est valorisé par des produits BIO supplémentaires.

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.