

Légumes d'Antan et Herbes Aromatiques

MENUS d'AOÛT 2026

LUNDI Menu saveurs d'Italie	LUNDI 3 AOÛT Betteraves Spaghettis à la carbonara viande française Bûche du Mezenec ⁽⁴³⁾  Compote BIO <i>Alternatif : Spaghettis sauce petits pois & légumes</i>	MARDI 4 AOÛT Macédoine Sauté de volaille française à la dijonnaise Lentilles au jus Fromage blanc BIO Melon <i>Alternatif : Aiguillettes de blé</i>	MERCREDI 5 AOÛT Salade de Risoni Filet de poisson MSC Flan de courgettes BIO ⁽³⁸⁾ Camembert Cake pépites de chocolat ⁽³⁸⁾ <i>Alternatif : Salade de pépinettes, gnocchis à la sauce tomate</i>	JEUDI 6 AOÛT Carottes BIO râpées Chipolatas ⁽³⁸⁾ aux herbes Purée de pommes de terre Yaourt label Ishere ⁽³⁸⁾ Nectarine HVE ⁽²⁶⁾ <i>Alternatif : Pavé végétal</i>	VENDREDI 7 AOÛT Taboulé BIO Pané au gouda Epinards en béchamel Bleu de Sassenage AOP ⁽³⁸⁾ Abricot HVE ⁽³⁸⁾
	LUNDI 10 AOÛT Grêpe au fromage Poisson MSC sauce au citron Haricots verts BIO en persillade Petit suisse nature Salade de fruits frais <i>Alternatif : Falafels BIO</i>	MARDI 11 AOÛT Tomates cerises HVE ⁽³⁸⁾ Jambon blanc français Salade de pommes de terre Yaourt nature BIO Crème dessert <i>Alternatif : Oeuf dur</i>	MERCREDI 12 AOÛT Céleri en rémoulade Boulettes de bœuf ⁽³⁸⁾ au jus Mogettes à la tomate Saint-Marcellin BIO ⁽³⁸⁾ Pastèque <i>Alternatif : Boulettes de blé</i>	JEUDI 13 AOÛT Salade de lentilles BIO Lasagnes ricotta & épinards Meule de Savoie ⁽⁷³⁾ Tarte aux pommes	VENDREDI 14 AOÛT Feuilleté au chèvre Sauté de veau français Gratin de courgettes BIO ⁽³⁸⁾ Yaourt nature Donut's <i>Alternatif : Pois chiches basquaise</i>
	LUNDI 17 AOÛT Coleslaw Pierre Martinet ⁽³⁸⁾ Sauté de poulet français Pommes de terre risolées Goulommiers Compote BIO <i>Alternatif : Pavé maraîcher</i>	MARDI 18 AOÛT Salade de cœur de blé BIO Pizza au fromage de Rives ⁽³⁸⁾ Carottes BIO ⁽²⁶⁾ à la crème d'ail Bleu doux de chez Géroentes ⁽⁴³⁾ Flan au chocolat	MERCREDI 19 AOÛT Salade verte Rougail saucisse française Riz BIO Petit suisse Beignet <i>Alternatif : Rougail aux haricots</i>	JEUDI 20 AOÛT Betteraves Pâté en croûte Salade Napoléon Yaourt BIO du Léoncel ⁽²⁶⁾ Pastèque <i>Alternatif : Oeuf dur</i>	VENDREDI 21 AOÛT Gaspacho de tomates Emincé de bœuf ⁽³⁸⁾ Purée de navets Fromage blanc Nectarine BIO <i>Alternatif : Boulettes végétales</i>
	LUNDI 24 AOÛT Coleslaw Pierre Martinet ⁽³⁸⁾ Nugget's de poulet français Potatoes Sauce au fromage blanc Brownie <i>Alternatif : Beignet au fromage</i>	MARDI 25 AOÛT Betteraves Filet de colin MSC sauce au citron Semoule BIO Camembert BIO Raisin <i>Alternatif : Quenelles sauce tomate</i>	MERCREDI 26 AOÛT Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾ Saucisse de chez Carrel ⁽³⁸⁾ Purée de pommes de terre Yaourt des 3 hameaux ⁽³⁸⁾ Prune <i>Alternatif : Aiguillettes blé & carottes</i>	JEUDI 27 AOÛT Salade de pâtes Boulettes de bœuf ⁽³⁸⁾ Gratin de courgettes BIO ⁽³⁸⁾ Meule de Savoie ⁽⁷³⁾ Melon BIO <i>Alternatif : Boulettes végétales</i>	VENDREDI 28 AOÛT  Concombre Chili sin carne Riz BIO Fromage blanc nature Miel de Thodure ⁽³⁸⁾

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.