

Légumes d'Antan et Herbes Aromatiques

MENUS de JUILLET 2026

MARDI
Menu entre terre et mer

LUNDI 6 JUILLET

Radis
Raviolis aux légumes BIO
de chez Saint Jean ⁽²⁶⁾
Fromage râpé
Compote de fraises

MARDI 7 JUILLET

Melon
Filet de **colin MSC** sauce au citron
Riz BIO
Yaourt ⁽⁴²⁾ à la framboise
Cake de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Curry de lentilles corail

MERCREDI 8 JUILLET

Taboulé
Rôti de porc de **Carrel** ⁽³⁸⁾ au thym
Haricots verts BIO en persillade
Fromage blanc nature
Pastèque
Alternatif : Pavé végétal

JEUDI 9 JUILLET

Tomates HVE de l'Isère ⁽³⁸⁾
Sauté de poulet **Royal Bernard**
Cœur de blé BIO
Tomme de nos montagnes ⁽⁴³⁾
Brugnion HVE de Savajols ⁽²⁶⁾
Alternatif : Chili sin carne

VENDREDI 10 JUILLET

Carottes râpées
Boulettes de bœuf ⁽³⁸⁾ aux oignons
Petits pois BIO au jus
Petit suisse
Cookie
Alternatif : Boulettes végétales

JEUDI
Menu des files

LUNDI 13 JUILLET

Macédoine de légumes
Pizza au fromage BIO ⁽³⁸⁾
Salade vénitienne
Yaourt nature ⁽³⁸⁾ à la framboise
Abricot HVE ⁽³⁸⁾

MARDI 14 JUILLET



MERCREDI 15 JUILLET

Taboulé BIO
Steak haché de **Convivial** ⁽⁰³⁾
Gratin de **courgettes BIO** ⁽³⁸⁾
Yaourt nature
Melon
Alternatif : Boulettes végétales

JEUDI 16 JUILLET

Achard de légumes
Rougail saucisse française
Riz BIO
Coulommiers
Ananas
Alternatif : Rougail aux haricots

VENDREDI 17 JUILLET

Coleslaw de **Pierre Martinet** ⁽³⁸⁾
Noisette de **poisson MSC**
Pommes de terre vapeur
Sauce tartare
Brownie
Alternatif : Beignets au fromage

LUNDI
Menu Espagnol

LUNDI 20 JUILLET

Gaspacho de tomates
Paëlla de **poisson label MSC**
& **riz BIO**
Churros & sa sauce chocolat
Alternatif : Paëlla de légumes

MARDI 21 JUILLET

Salade Niçoise
Goulash de bœuf ⁽³⁸⁾
Coquillettes
Saint-Marcellin BIO ⁽³⁸⁾
Pêche label HVE ⁽²⁶⁾
Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail

MERCREDI 22 JUILLET

Concombre
Sauté de porc **Isère viandes** ⁽³⁸⁾
Semoule
Yaourt BIO du Léoncel ⁽²⁶⁾
Compote à la banane
Alternatif : Blanquette de légumes

JEUDI 23 JUILLET

Macédoine
Tarte aux légumes de **Rives** ⁽³⁸⁾
Salade de pommes de terre
Tomme de Yenne ⁽⁷³⁾
Pastèque

VENDREDI 24 JUILLET

Salade verte de **Gières** ⁽³⁸⁾
Haut de cuisse de poulet ⁽²⁶⁾
Carottes BIO ⁽²⁶⁾ à l'ail
Petit suisse aux fruits
Tarte au chocolat
Alternatif : Crêpe au fromage

MARDI
Repas Froid

LUNDI 27 JUILLET

Carottes râpées
Coquille de **poisson MSC**
Semoule BIO
Bûche du **Mezenc** ⁽⁴³⁾
Nectarine HVE ⁽²⁶⁾
Alternatif : Mini-quenelles à la sauce tomate

MARDI 28 JUILLET

Tomates cerises HVE ⁽³⁸⁾
Quiche au fromage ⁽³⁸⁾
Chips
Camembert
Madeleine

MERCREDI 29 JUILLET

Taboulé
Escalope de porc ⁽³⁸⁾ au jus
Haricots verts BIO en persillade
Yaourt label Isère ⁽³⁸⁾
Melon
Alternatif : Friand au fromage

JEUDI 30 JUILLET

Salade verte de **Gières** ⁽³⁸⁾
Boulettes de bœuf ⁽³⁸⁾ aux herbes
Purée de pommes de terre
Yaourt BIO du Vercors ⁽²⁶⁾
Petit beurre
Alternatif : Boulettes végétales

VENDREDI 31 JUILLET

Salade de **crozets BIO** ⁽⁷³⁾
Filet de poulet français
Beignets de courgettes
Petit suisse aux fruits
Salade de fruits frais
Alternatif : Lentilles à la tomate

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.