

MENUS

«préférés
de nos
convives»



MENUS d' OCTOBRE 2026



VENDREDI
Menu de Châttonnay

LUNDI 28 SEPTEMBRE

Chou kouki
Boulettes de blé thai
Nouilles chinoises
Yaourt à la pêche ⁽³⁸⁾
Raisin

MARDI 29 SEPTEMBRE

~~Betteraves~~
Sauté de porc ⁽³⁸⁾ au jus
Purée **potimarron BIO** ⁽³⁸⁾
Tomme grise ⁽⁴³⁾
Pomme HVE ⁽³⁸⁾
Alternatif : Tortilla

MERCREDI 30 SEPTEMBRE

Carottes BIO ⁽²⁶⁾ râpées
Beignets de Calamars
Cœur de blé Niçois
~~Yaourt Ishere de Theys~~ ⁽³⁸⁾
Purée **pomme & poires** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Mini-quenelles tomate

JEUDI 1^{ER} OCTOBRE

Salade vénitienne
Filet de **poisson MSC**
Haricots verts en persillade
~~Carré de l'Est~~
Ananas au sirop
Alternatif : Pané de blé tomate

VENDREDI 2 OCTOBRE

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Poulet ⁽²⁶⁾ fajitas & riz
~~Fromage blanc nature~~
Cake au spéculoos ⁽³⁸⁾
Pain aux poivrons ⁽³⁸⁾
Alternatif : Rougail aux haricots

JEUDI
Menu Villard Bonnot

LUNDI 5 OCTOBRE

Tarte butternut & comté ⁽³⁸⁾
Blanquette de légumes aux
petits pois avec riz
Camembert
Poire HVE de la valloire ⁽²⁶⁾

MARDI 6 OCTOBRE

Salade de haricots rouges
Jambon français braisé
Ratatouille légumes régionaux
Yaourt à la fraise ⁽³⁸⁾
~~Compote à la fraise~~ ⁽²⁶⁾
Alternatif : Omelette

MERCREDI 7 OCTOBRE

Céleri en rémoulade
Cordon bleu viande française
Petits pois au jus
Yaourt nature 3 Hameaux ⁽³⁸⁾
Madeleine
Alternatif : Pavé maraîcher

JEUDI 8 OCTOBRE

Valse effeuillée d'endives ⁽³⁸⁾
Echappée de poulet ⁽²⁶⁾ forestière
Gratin aux accents du Dauphiné ⁽³⁸⁾
Voyage au cœur du bleu doux ⁽⁴³⁾
Volupté de meringue myrtille ⁽³⁸⁾
Alternatif : Curry de lentilles

VENDREDI 9 OCTOBRE

Crêpe au fromage
Boulettes de bœuf ⁽³⁸⁾
Carottes HVE ⁽³⁸⁾ persillées
~~Tomme blanche~~ ⁽⁴³⁾
Prune
Alternatif : Boulettes végétales

MARDI
Menu Belmont, Fontaine,
Culin Tramole

LUNDI 12 OCTOBRE

Tomates cerises HVE ⁽³⁸⁾
Sauté de volaille ⁽²⁶⁾
Purée de pois cassés
~~Saint-Marcellin IGP~~ ⁽⁷³⁾
Compote de Pommes ⁽²⁶⁾
Alternatif : Oeufs brouillés

MARDI 13 OCTOBRE

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Hamburger steak ⁽⁰³⁾
Potatoes
Sauce au cheddar
Pop-corn
Alternatif : Pavé végétal

MERCREDI 14 OCTOBRE

Salade pommes de terre
Boulettes volaille française
Légumes tajine
~~Meule de Savoie~~ ⁽⁷³⁾
Prune
Alternatif : Boulettes de sarrasin

JEUDI 15 OCTOBRE

~~Concombres en vinaigrette~~
Ragoût de veau français
et **pommes de terre** ⁽³⁸⁾
Yaourt nature ⁽³⁸⁾
Cake au caramel ⁽³⁸⁾
Alternatif : Ragoût de légumes

VENDREDI 16 OCTOBRE

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Crozets semi complets ⁽⁰¹⁾
au **potimarron BIO** ⁽³⁸⁾
~~Bournette du Vercors~~ ⁽³⁸⁾
Crème au chocolat ⁽³⁸⁾
Pain aux graines ⁽³⁸⁾

Bonnes Vacances !



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.