

MENUS

« préférés
de nos
convives »



MENUS de NOVEMBRE 2026



MARDI

Menu Épinouze et
St Jean d'Avelanne

LUNDI 2 NOVEMBRE

Taboulé
Roulé au fromage ⁽³⁸⁾
Haricots verts ail & persil
Buchette
Orange

MARDI 3 NOVEMBRE

Carottes râpées BIO ⁽²⁶⁾
Lasagnes bolognaise VF
Crème anglaise
& Oeufs à la neige
Alternatif : Lasagnes de légumes

MERCREDI 4 NOVEMBRE

Tomates cerises HVE ⁽³⁸⁾
Saucisse du Nord Isère ⁽³⁸⁾
Polenta crémeuse
Yaourt label Isère ⁽³⁸⁾
Compote pommes BIO ⁽²⁶⁾
Alternatif : Aiguillettes de blé

JEUDI 5 NOVEMBRE

Macédoine de légumes
Sauté de dinde française
Gratin dauphinois
Brique de chez Géroentes ⁽⁴³⁾
Poire HVE de la Valloire ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pavé maraîcher

VENDREDI 6 NOVEMBRE

~~Salade verte de Gières~~ ⁽³⁸⁾
Poisson MSC meunière
Chou-fleur persillé ⁽²⁶⁾
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Cake à la myrtille ⁽³⁸⁾
Alternatif : Omelette

LUNDI

Menu réunionnais

LUNDI 9 NOVEMBRE

~~Coleslaw de chez Martinet~~ ⁽³⁸⁾
Rougail saucisse française
Riz
Tomme de Yenne ⁽⁷³⁾
Purée de **pomme HVE** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Rougail aux haricots

MARDI 10 NOVEMBRE

Salade de pépinettes
Cordon bleu
Ratatouille aux aubergines ⁽⁰⁷⁾
~~Brique de chez Géroentes~~ ⁽⁴³⁾
Pomme HVE ⁽³⁸⁾
Alternatif : Crêpe au fromage

MERCREDI 11 NOVEMBRE

Férié - Devoir de Mémoire
« Armistice de la guerre 1914-1918 »

JEUDI 12 NOVEMBRE

~~Salade de lentilles~~
Filet de **poisson MSC**
Epinards en béchamel
Carré de l'Est
Cake au chocolat ⁽³⁸⁾
Alternatif : Oeuf dur

VENDREDI 13 NOVEMBRE

Betteraves
Raviolis BIO de chez Saint Jean ⁽²⁶⁾ sauce crème
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Ananas
Pain au maïs ⁽³⁸⁾

VENDREDI

Menu de Four

LUNDI 16 NOVEMBRE

Chou-keuki
Couscous de légumes
Semoule
Tomme du Châtelard ⁽³⁸⁾
Purée de **pommes HVE** ⁽³⁸⁾

MARDI 17 NOVEMBRE

Salade Napoli
Poisson MSC & céréales
Carottes HVE ⁽³⁸⁾
~~Fromage blanc~~ ⁽⁴³⁾
Kiwi HVE de chez Savajols ⁽²⁶⁾
Alternatif : Omelette

MERCREDI 18 NOVEMBRE

Tarte au fromage ⁽³⁸⁾
Poulet Royal Bernard ⁽²⁶⁾
Brocolis en béchamel ⁽³⁸⁾
~~Camembert~~
Crème à la vanille ⁽³⁸⁾
Alternatif : Boulettes de blé

JEUDI 19 NOVEMBRE

Salade verte
Palette de porc ⁽³⁸⁾
Lentilles de Thodure ⁽³⁸⁾
Saint Marcellin IGP ⁽⁷³⁾
Gâteau de Savoie ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal

VENDREDI 20 NOVEMBRE

Carottes BIO ⁽²⁶⁾ râpées
Bœuf label rouge ⁽³⁸⁾
Riz aux 3 couleurs
Yaourt à la fraise ⁽³⁸⁾
Orange
Alternatif : Riz lentilles corail

JEUDI

Menu Moissieu sur Dolon

LUNDI 23 NOVEMBRE

Salade Vénitienne
Saucisse de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Potimarron BIO d'Agnin ⁽³⁸⁾
~~Tomme blanche~~ ⁽³⁸⁾
Clémentine
Alternatif : Falafels BIO

MARDI 24 NOVEMBRE

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Blanquette de **colin MSC**
Semoule
Camembert
Crème au chocolat ⁽³⁸⁾
Alternatif : Blanquette de légumes

MERCREDI 25 NOVEMBRE

~~Betteraves~~
Escalope viennoise française
Petits pois au jus
Yaourt à la vanille ⁽³⁸⁾
Pomme BIO ⁽³⁸⁾
Alternatif : Crêpe au fromage

JEUDI 26 NOVEMBRE

Salade de chou-fleur ⁽²⁶⁾
Poulet ⁽³⁸⁾ aux épices
Pommes de terre BIO ⁽³⁸⁾
et patates douces
Yaourt à la banane ⁽³⁸⁾
~~Pop-corn~~
Alternatif : Lentilles aux légumes

VENDREDI 27 NOVEMBRE

Taboulé
Tarte butternut & comté ⁽³⁸⁾
Courgettes HVE ⁽³⁸⁾ à l'ail
Fromage - Papilles d'Ardèche
Cake au chocolat ⁽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.