



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 1er au 7 décembre 2025

LUND! Menu Alternatif

Macédoine & persil Raviolis BIO aux légumes de Saint Jean (26) à la sauce tomate & herbes de Provence BIO de chez Nivon (26) Yaourt à la châtaigne de chez Collet (42) Madeleine





MARDI

Salade de pépinettes Filet de colin label MSC sauce à l'oseille Carottes HVE de Saint Prim (38) au jus Saint Marcellin IGP (38) Kiwi de chez Savajols (26)

Alternatif: Curry de pois chiches

Aligot: purée de **pommes de** terre et tomme ď Auvergne.

JEUDI

Salade verte Sauté de volaille française à l'estragon Gratin de potimarron HVE de Jarcieu (38) Fromage blanc Cake à l'ananas de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif : Feuilleté au fromage



VENDREDI

Betteraves Saucisse du Nord Isère (38) Aligot du Chef Tomme blanche de l'Auvergne (43) Poire HVE de la Valloire (26)

Alternatif: Falafels BIO de Sassenage

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.





Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 8 au 14 décembre 2025

LUNDI Menu Alternatif des lumières

Oeufs durs mayonnaise Quenelles (69) sauce aurore Verchicors label Ishere (38) Orange





MARDI Menu Alsacien

Salade verte Chou & pommes de terre BIO de Thodure (38) Charcuterie française Fromage blanc de l'Auvergne (43) Miel de Thodure (38)

Alternatif : Pavé végétal & Chou, pommes de terre BIO

Sauce Aurore...

sauce veloutée à la tomate, et au paprika.

JEUDI

Menu Local Alternatif : Journée mondiale de la Montagne

Salade d' endives de Saint-Hilaire-de-la-Côte (38) Gratin de crozets BIO de Savoie (73) au potimarron BIO d'Agnin (38) Meule de Savoie (73) Pomme HVE de Ville-sous-Anjou (38)

VENDREDI



Taboulé du Chef

semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil Blanquette de colin MSC aux petits légumes Haricots verts en persillade Tomme de Yenne (73)

Cake aux pépites de chocolat Gourmand (38)

Alternatif: Tortilla

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.





LUNDI

Carottes HVE (38) rapées Daube à la mexicaine au boeuf d'Isère viandes (38) Saint Marcellin IGP (38)

Kiwi de la Drôme (26)

Alternatif: Chili sin carne



MARDI Menu Jurassien Alternatif

Salade de lentilles de Thodure (38) Boîte chaude au fromage Pommes de terre HVE vapeur (38) Yaourt nature

Pomme HVE de la Coccinelle (38)



Céleri en rémoulade Filet de poisson MSC meunière Brocolis en béchamel Tomme des montagnes Gâteau de Savoie **Gourmand** (38)

Alternatif : Pavé végétal

VENDREDI Menu de Noël

Salade Auvergnate à la fourme d'Ambert AOP Sot l'y laisse de volaille française sauce suprême Tagliatelles BIO de Saint Jean (26) Brioche de Noël de Romans sur Isère (26)

Mandarine & chocolats de Noël

Alternatif: Tagliatelles sauce aux légumes d'Antan

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.