



## MENU ALTERNATIF

Boulettes végétales

**Haricots verts BIO** & Pommes de terre (07)

Tomme du Châtelard d'Eydoche (38)

**Pomme HVE** des Fruitiers Dauphinois

Les pommes sont  
issues  
d'exploitations à  
**Haute Valeur**  
**Environnementale**  
de notre région.



## MENU DE LIEUDIEU

Salade de jeunes pousses

Calamars à la Romaine spécial **Mardi Gras**

**Epinards BIO** au lait d'Isère

Gâteau au chocolat de l'Etape Gourmande

*Alternatif : Pavé fromager*



Pommes de terre Mimosa

Filet de Lieu Noir **label MSC** sauce citron

**Carottes BIO** persillées de chez Nivon

Banane

*Alternatif : Beignet de fromage*



Boeuf de chez Carrel Bourguignon

**Semoule BIO**

Tomme du GAEC de Quincieu

Orange

*Alternatif : Mini quenelles de saint-Jean sauce tomate*

Filet de lieu  
noir **FRAIS**  
**label Pêche**  
**durable**



*Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.  
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)*



Salade de blé provençale  
Saucisse du Nord Isère  
Flan de **courgettes HVE** de Saint Prim

**Pomme BIO** régionale

*Alternatif : Saucisse végétale*



## MENU ALTERNATIF

**Raviolis aux légumes BIO**

de Saint Jean sauce tomate

Bournette du Vercors de Vercors lait

**Kiwi HVE** de chez Jury



Les **kiwis** sont cultivés à Saint Prim en Isère. Ils sont riches en Vitamine **C**



## CHARETTE

Découvrez la Mare des Craquenots : rainette arboricole, triton crêté et la germandrée d'eau.



## MENU DE CHARETTE

**Salade Verte BIO**

Spaghetti à la bolognaise

au boeuf de chez Carrel

Gruyère râpé

Compote d'Anneyron

*Alternatif : Spaghettis sauce lentilles corail*



Les **pommes de la Vallée du Rhône** sont utilisées pour la compote d'Anneyron.



Blanquette de **colin label MSC**

**Brocolis BIO**

Fromage blanc nature

Orange

*Alternatif : Pavé végétal*





Salade Napoli  
Sauté de dinde régional sauce suprême  
**Haricots verts BIO** persillés  
**Poire HVE** des Fruitiers Dauphinois

*Alternatif : Omelette*

Lundi,  
C'est PAIN au  
MAÏS de l'Étape  
Gourmande

## MENU DE SAINT PRIM



Boulettes de viandes de chez Carrel sauce tomate  
Riz aux **courgettes HVE** de Saint Prim  
**Beaufort AOP**

Ile Flottante

*Alternatif : Boulettes végétales*



Saint Patrick est le  
Saint patron  
Irlandais. **Le trèfle**  
est le symbole du  
nationalisme en  
Irlande.

## MENU DE LA SAINT PATRICK



Salade de mâche  
Sauté de veau régional à la bière  
**Trio de céréales BIO**  
Cake Pommes & Noix de l'Étape Gourmande

*Alternatif : Chili sin carne*



La laiterie Collet  
utilise le lait entier  
de montagne  
pour réaliser son  
yaourt crémeux à  
la Châtaigne.

## MENU ALTERNATIF



Salade de lentilles  
Mini quenelles de Saint Jean sauce crème  
Fondue de poireaux  
Yaourt à la châtaigne de chez collet

*Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.  
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)*



## MENU ALTERNATIF

Salade Marocaine  
Lasagnes  
de légumes

**Kiwi HVE** de Saint Prim



C'est l'équinoxe  
du printemps  
où la durée du  
jour = la durée  
de la nuit.



THÉO Margerit



## MENU D'EPINOUBE

Nuggets à base de filet de poulet  
Potatoes

**Yaourt BIO** du GAEC de la Grange  
**Pomme BIO** de la Drôme

*Alternatif : Beignet de fromage*

Entrée - salade verte  
plat chaud - pâtes et nuggets  
dessert - crème dessert crumble + Pomme  
le moment au mot



## Recette du **Gâteau au citron BIO** :

Gâteau au Yaourt  
& jus de citron



Filet de **colin label MSC** au pesto  
Ratatouille

Tomme du Châtelard d'Eydoche

**Cake BIO** au citron de l'Etape Gourmande

*Alternatif : Pavé fromager*

Carottes râpées  
Paëlla Garnie  
au **riz BIO**

Fromage blanc d'Auvergne **label Montagne**

*Alternatif : Boulettes végétales, Riz aux légumes*

Le Soleil entre  
dans nos  
assiettes avec la  
**Paëlla au Riz  
BIO** coloré au  
Safran .





Haut de cuisse de poulet **régional** sauce chasseur

**Tagliatelles BIO** de Saint Jean

Tomme des Monts d'Auvergne **label Montagne**

Orange

*Alternatif : Tagliatelles sauce lentilles corail*

Les Pâtes **FRAÎCHES** de St Jean à Romans sont fabriquées avec des oeufs frais **PLEIN AIR** de la Drôme



**Pizza BIO** de Rives aux 3 fromages

Steak haché au jus de chez **Convivial**

**Carottes BIO** de Nivon à l'ail

Compote

*Alternatif : Pavé végétal*

Le steak haché de chez **Convivial** est issu de **Charolaises**.



## MENU ALTERNATIF

Salade de Jeunes pousses & **Noix AOP Grenoble**

**Quenelles BIO** de Saint Jean à la crème

**Courgettes HVE** de St Prim ail et persil

Gâteau de Savoie de l'Etape Gourmande



Fiers Libres  
Amicaux Contents  
Heureux  
Enthousiastes  
Rigolos Ecoliers  
Super. Qui sommes nous ?

## MENU DE FLACHÈRES ET DE VÉNÉRIEU

Compote pomme fraise

Yaourt nature

Gratin Dauphinois (**Pommes de terre BIO**)

Saucisse

*Alternatif : Saucisse végétale*





Filet de **Poisson label MSC** Meunière  
**Carottes BIO** de la Drôme  
**Bleu du Vercors AOP**  
**Kiwi HVE** de Saint Prim

*Alternatif : Pavé Fromager*

Lundi,  
C'est **PAIN**  
aux  
**CÉRÉALES.**



Salade de Chou Kouki  
Tartiflette (**Pommes de terre BIO**)  
& sa charcuterie  
Compote

*Alternatif : Tartiflette végétale & saucisse végétale*



**LA TARTIFLETTE :**  
Gratin de pommes  
de terre, oignons,  
lardons gratinés au  
**reblochon de**  
**Savoie AOP.**



## MENU ALTERNATIF

Concombre en vinaigrette  
Oeuf dur  
Epinards au lait de **Quincieu**  
Gâteau au chocolat de l'Etape Gourmande



Saute de boeuf d'Isère viandes aux oignons  
**Coquillettes BIO**  
**Carré du Trièves label Ishere** de Giralp  
Orange

*Alternatif : Sauce lentilles corail*

La laiterie du  
**Mont Aiguille** à  
Celles fabrique le  
carré du Trièves  
**label Ishere.**





Salade Pommes de terre Mimosa  
Sauté de Poulet régional sauce chasseur  
**Brocolis BIO** en Béchamel  
**Pomme label HVE** de la Vallée du Rhône

*Alternatif : Aiguillettes blé carotte panées*

*Bonnes  
Vacances*



Moules marinières  
**Tagliatelles BIO** de chez St Jean  
Goudoulet d'Auvergne **label Montagne**  
Compote

*Alternatif : Sauce lentilles corail*

LE SAUCISSON et  
LES PRALINES font  
partie des  
spécialités de la ville  
gastronomique de  
Lyon.



GRATIN DES  
CHARTREUX du  
Chef à base  
d'épinards et de  
champignons.



## MENU DE PORCIEU-AMBLAGNIEU

**Salade Verte BIO**  
Saucisson LYONNAIS  
Gratin des CHARTREUX  
Cake à la **PRALINE** de l'Etape Gourmande

*Alternatif : Saucisse végétale*



## MENU ALTERNATIF

Concombre en vinaigrette  
Chili Sin Carné  
**Riz BIO**  
Yaourt nature

