

La Coccinelle à Ville-sous-Anjou ⁽³⁸⁾
«Pommes, fraises, tomates cerises»



Lundi

Salade piémontaise
Pommes de terre, oëuf, cornichons, oignon, tomate, mayonnaise
Poulet Royal Bernard à Grâne ⁽²⁶⁾ au jus
Épinards BIO en béchamel
Carré de l'Est
Pomme HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Alternatif : Omelette

Saveurs de Famille à Gillonnay ⁽³⁸⁾
«Lait, yaourt et crème dessert»

Mardi

Menu Alternatif

Coleslaw de chez Martinet ⁽³⁸⁾
Chili sin carne

Riz BIO

Yaourt à la fraise **Saveurs de Famille ⁽³⁸⁾**
Prune HVE des fruitiers dauphinois ⁽³⁸⁾

Gières légumes à Gières ⁽³⁸⁾
«Salade Verte»



Mercredi

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Rôti de porc de chez Carrel ⁽³⁸⁾ à la dijonnaise
Petits pois BIO au jus
Crème anglaise
& Oeuf à la neige
Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles

Sylvain Pierre à Agnin ⁽³⁸⁾
«Courgettes, polimarron BIO»



Jeudi

Taboulé

Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Steak haché de chez convivial ⁽⁰³⁾ aux épices
Courgettes BIO d'Agnin ⁽³⁸⁾ en béchamel
Saint-Marcellin IGP ⁽⁷³⁾

Cake aux pépites de chocolat gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal

GAEC «La Grange à Léoncel ⁽²⁶⁾
«Yaourts BIO»



Vendredi

Salade de pépinettes
Pépinettes, tomate, maïs, échalotte, persil, vinaigrette, mayonnaise
Poisson MSC sauce au citron
Haricots verts en persillade
Yaourt nature BIO du Léoncel ⁽²⁶⁾
Compote à la banane d'Alex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Crêpe au fromage

Légende : HVE = issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale -

MSC = Marine Stewardship Council (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

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.

Jérôme Alteneder
à St-Hilaire-de-la-Côte⁽³⁸⁾
«Endives»



Lundi

Salade de cœur de blé provençal
Cœur de blé, tomate, poivron, échalote, persil, vinaigrette, mayonnaise
Cordon bleu viande française
Carottes BIO de Parnans⁽²⁶⁾ braisées
Yaourt à la pêche de Gillonnay⁽³⁸⁾
Raisins
Alternatif : Pavé fromager

Sébastien Patel à Parnans⁽²⁶⁾
«Carottes BIO»

Mardi

Macédoine
Macédoine, mayonnaise, fromage blanc, moutarde, persil.
Poulet de Royal Bernard⁽²⁶⁾ aux olives
Pâtes BIO de Peaugres⁽⁰⁷⁾
Coulommiers
Poire HVE des Fruitières Dauphinoises⁽³⁸⁾
Alternatif : Pâtes BIO sauce lentilles corail



Charles et Alice à Alex⁽²⁶⁾
«Compotes sans sucre ajouté»



Mercredi

Salade d'endives de la Ferme de la Montagne⁽³⁸⁾
Moules marinières
Riz niçois
Dés d'emmental
Compote de **pommes BIO** d'Alex⁽²⁶⁾
Alternatif : Blanquette de légumes

Royal Bernard
à Grâne⁽²⁶⁾
«Poulet»

Jeudi

Menu Alternatif

Salade verte de Gières⁽³⁸⁾
Couscous de légumes aux pois chiches
Semoule BIO
Yaourt nature de Gillonnay⁽³⁸⁾
Abricots secs

Gélifruit à Chanas
«Polimarron BIO d'Agnin⁽³⁸⁾»



Vendredi

Menu d'Halloween

Battonnets de carottes
Sauté de bœuf d'Isère Viandes⁽³⁸⁾ en bourguignon
Purée de **courge et pommes de terre BIO**⁽³⁸⁾
Sauce au fromage blanc et paprika
Cookie
Alternatif : Aiguillettes de blé et carottes



Légende : HVE = issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale -

MSC = Marine Stewardship Council (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

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, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.