

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



Lundi

Menu Alternatif

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Roulé au fromage de Rives⁽³⁸⁾
Haricots verts ail & persil
Buchette
Orange

Sébastien Patel
«Carottes BIO»



Bernard Marchand à
Sillans⁽³⁸⁾
«Saucisses, viandes»



Mardi

Menu d'Epinouze et Saint Jean d'Avelanne

Carottes râpées BIO de Parnans⁽²⁶⁾
Lasagnes
à la bolognaise viande française
Crème anglaise
& Oeufs à la neige

Jeudi

Macédoine de légumes
Macédoine, mayonnaise, fromage blanc, moutarde, persil.
Sauté de dinde française à la Provençale
Gratin dauphinois
Pommes de terre BIO⁽³⁸⁾ et lait de Gillonnay⁽³⁸⁾
Brique de chez Gérentes⁽⁴³⁾
Poire HVE de la Valloire⁽²⁶⁾

Famille Charpentier
à Thodure⁽³⁸⁾
«Pommes de terre BIO»



Ferme la Belle Etoile à
Theys⁽³⁸⁾



Vendredi

Salade verte de Gières⁽³⁸⁾
Poisson label MSC meunière⁽²⁶⁾
Chou-fleur persillé d'Etoile-sur-Rhône⁽²⁶⁾
Yaourt nature de Gillonnay⁽³⁸⁾
Cake à la myrtille de l'Etape Gourmande⁽³⁸⁾

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.

Paul Arnaud à Bougé-Chambalud ⁽³⁸⁾
« Purée de pommes, raisin, fraises,
pommes »



Lundi

Menu Réunionnais

Côleslaw de chez Martinet ⁽³⁸⁾
Rougail saucisse française
Riz

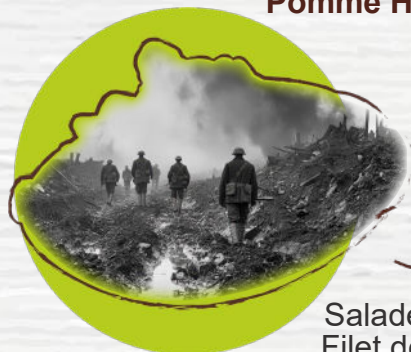
Tomme de Yenne de la Dent du Chat ⁽⁷³⁾
Purée de **pomme HVE** de la ferme des Cerises ⁽³⁸⁾

Mounier Alain à Charmes-sur-Rhône ⁽⁰⁷⁾
« Aubergines et huile d'olive »



Mardi

Salade de pépinettes
Pépinettes, tomate, maïs, échalotte, persil, vinaigrette, mayonnaise
Cordon bleu
Ratatouille aux aubergines de Charmes-sur-Rhône ⁽⁰⁷⁾
Brique de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Pomme HVE de chez la Coccinelle ⁽³⁸⁾



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

Jeudi

Salade de lentilles et ciboulette
Filet de **poisson MSC** au citron
Epinards en béchamel
Carré de l'Est
Cake aux pépites de chocolat gourmand ⁽³⁸⁾

Thibault Faure à Etoile-sur-Rhône ⁽²⁶⁾
« Chou-fleur »



Saint Jean à Romans-sur-Isère ⁽²⁶⁾
« Pâtes, raviolis IGP, raviolis »



Vendredi

Menu Alternatif

Betteraves
Raviolis BIO aux légumes du Soleil
de chez Saint Jean ⁽²⁶⁾ sauce crème
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Ananas
Pain au maïs de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

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.

La Ferme des Cerises⁽³⁸⁾
«Purée de pommes sans sucre»



Lundi
Menu Alternatif

Chou kouki
Couscous de légumes
Semoule
Tomme du Châtelard⁽³⁸⁾
Purée de **pommes HVE** de l'Isère⁽³⁸⁾

Savajols à Saint Rambert d'Albon⁽²⁶⁾
«Kiwi, pêches, nectarines»

Mardi

Valentin Traiteur
à Rives⁽³⁸⁾
«Tartes, quiches, pizzas»



Salade Napoli
Fusilli 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, persil
Poisson MSC aux céréales
Carottes HVE de Saint Prim⁽³⁸⁾ à la crème d'ail
Fromage blanc de chez Gérentes⁽⁴³⁾
Kiwi HVE de chez Savajols⁽²⁶⁾



Jeudi

Menu Local

Salade verte
Palette de porc de chez Carrel⁽³⁸⁾ en sauce
Lentilles de Thodure⁽³⁸⁾
Saint Marcellin IGP⁽⁷³⁾
Gâteau de Savoie Gourmand⁽³⁸⁾

L'Étape Gourmande
à La Côte-Saint-André⁽³⁸⁾
«Gâteau de Savoie»



Restaurant scolaire de Four⁽³⁸⁾



Village de
Four

Vendredi
Menu de Four

Carottes BIO de Sébastien Patet⁽²⁶⁾ râpées
Sauté de **bœuf label rouge** de chez Carrel⁽³⁸⁾ sauce
Provençale
Riz aux 3 couleurs
Yaourt à la fraise de Gillonnay⁽³⁸⁾
Orange

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.

Laiterie Gérentes à Araules ⁽⁴³⁾
«Fromages au lait de Montagne»



Lundi

Salade Vénitienne
Coquillettes, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil
Saucisse de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Potimarron BIO d'Agnin ⁽³⁸⁾ en béchamel
Tomme blanche de chez Gérentes ⁽³⁸⁾
Clémentine

Denis Chardon à Saint Prim ⁽³⁸⁾
«Carottes, courgettes HVE»

Mardi

Ferme des 3 Flameaux
au Mollier ⁽³⁸⁾
«Yaourts»

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ râpées
Blanquette de **colin MSC** aux petits légumes
Semoule
Camembert
Crème dessert au chocolat de Gillonnay ⁽³⁸⁾



Jeudi

Menu Thanksgiving de Moissieu-sur-Dolon

Salade de chou-fleur de la Drôme ⁽²⁶⁾
Sauté de poulet de Royal bernard ⁽³⁸⁾ aux épices
Ecrasé de **pommes de terre BIO** ⁽³⁸⁾ et patates douces
Yaourt à la banane de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Pop-corn

Cantine de Moissieu-sur-Dolon ⁽³⁸⁾



Papilles d'Ardeche à
Tournon-sur-Rhône ⁽⁰⁷⁾
«Fromages»



Vendredi

Menu Alternatif
Taboulé

Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Tarte butternut & comté de Rives ⁽³⁸⁾
Courgettes HVE de St Prim ⁽³⁸⁾ à la crème d'ail
Fromage Intrépide de chez Papilles d'Ardeche ⁽⁰⁷⁾
Cake aux pépites de chocolat Gourmand ⁽³⁸⁾

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.

Convivial à Creuzier-le-vieux ⁽⁰³⁾
«Viande de boeuf»



Lundi

Betteraves
Steak de boeuf de chez Convivial ⁽⁰³⁾
sauce barbecue & Potatoes
Yaourt à la Châtaigne de chez Collet ⁽⁴²⁾
Compote de poires d'Allex ⁽²⁶⁾

Gérentes à Araules ⁽⁴³⁾
«Fromages»



Mardi

Pierre Marlinet à St-Quentin-Fallavier ⁽³⁸⁾
«Coleslaw»
Salade **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾ ciboulette
Pommes de terre, fromage blanc, mayonnaise, ciboulette
Petit colin MSC sauce au citron

Epinards au lait de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Bleu doux de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Kiwi HVE de chez Savajols ⁽²⁶⁾



Jeudi

Salade de cœur de blé
Coeur de blé, tomate, échalote, persil, mayonnaise, poivrons, vinaigrette
Filet de poulet français sauce chasseur
Haricots verts
Yaourt à la pêche de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Cake au pain d'épices gourmand ⁽³⁸⁾

L'Etape Gourmande à la Côte-Saint-André ⁽³⁸⁾
«Pain, pâtisseries»



Royal Bernard à Grâne ⁽²⁶⁾
«Poulet»



Vendredi

Menu Alternatif local

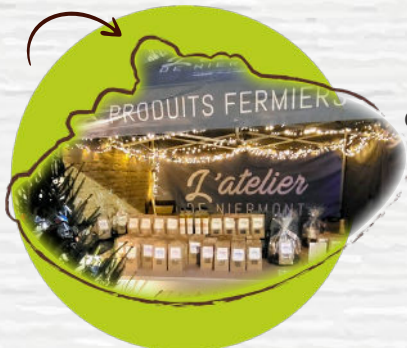
Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Raviolis aux champignons & ail des ours BIO
de Saint Jean ⁽²⁶⁾ à la crème
Saint-Marcellin IGP ⁽⁷³⁾
Poire HVE de la Valloire ⁽²⁶⁾

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.

Atelier de Niermont ⁽⁰¹⁾
«Pâtes»



Lundi

Menu Alternatif

Salade de lentilles & petits pois
Croziflette au **potimarron BIO** d'Agnin ⁽³⁸⁾
et aux **Crozets HVE** de l'Atelier de Niermont ⁽⁰¹⁾
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Pomme HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Mardi

Menu Fête des lumières de Chimilin

Salade Verte
Jambon français

Pommes de terre vapeur BIO ⁽³⁸⁾
napées de fromage à Raclette
Cake à la praline gourmand ⁽³⁸⁾

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



Ecole de Chimilin ⁽³⁸⁾



Jeudi

Salade d'endives de la Ferme de la montagne ⁽³⁸⁾
Boulettes de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ aux herbes
Purée chou-fleur ⁽²⁶⁾ et **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾
Dés d'Emmental
Crème dessert chocolat de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Ferme de la Montagne à
Saint-Hilaire-la-Côte ⁽³⁸⁾
«Endives»



À consommer avec
la salade d'endives

L'Etape Gourmande
à la Côte-saint-André ⁽³⁸⁾
«Pain aux graines»



Vendredi

Menu Alternatif

Chou Kouki
Oeufs brouillés
Petits pois BIO au jus
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Clémentine
Pain aux graines de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

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.

Vercors lait à Villard-de-lans ⁽³⁸⁾
«Bleu du Vercors, Saint marcellin BIO»



Lundi

Betteraves
Filet de **colin MSC** à l'oseille
Pâtes
Bleu de Sassenage AOP ⁽³⁸⁾
Kiwi HVE de la Drôme ⁽²⁶⁾

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



Mardi

Menu Alternatif

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ râpées
Chili sin carne
Riz
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Ananas

Pierre Sylvant à Agnin ⁽³⁸⁾
«Courgettes, courge et
polimarron BIO»



Jeudi

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Boulettes de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ au jus
Brocolis en béchamel
Fromage blanc de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Taboulé réalisé par
notre chef Alexis.



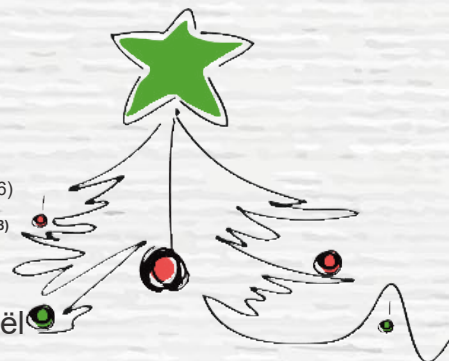
Macarons de Noël



Vendredi

Menu de Noël

Salade Verte
Sauté de poulet royal bernard ⁽²⁶⁾
à la porée blanche - poireaux ⁽³⁸⁾
Pommes de terre de Noël
Macarons
Clémentines & chocolat de Noël



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.