

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



Lundi

Menu Alternatif

Oeufs brouillés
Epinards BIO en béchamel
au lait de Gillonnay⁽³⁸⁾
Petit suisse
Pêche au sirop

Mardi

Menu Local et Alternatif

Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou⁽³⁸⁾
Raviolis aux lentilles & oignons BIO de Saint Jean⁽²⁶⁾
sauce à la crème
Poire HVE de Moras-en-Valloire⁽²⁶⁾

Thomas Bougel Lavigne
de Gillonnay⁽³⁸⁾
«Pommes de terre HVE»



Romain Vallée de Moras-en-Valloire⁽²⁶⁾
«Poirées HVE»



Mercredi

Salade de **pommes de terre BIO**⁽³⁸⁾ & ciboulette
Sauté de porc de chez Isère Viandes⁽³⁸⁾ au jus
Beignets de légumes
Crème dessert au chocolat de Gillonnay⁽³⁸⁾
Alternatif : Omelette à la tomate

Gaëlle de Lagrange
à Léoncel⁽²⁶⁾
«Yaourts BIO»



Jeudi

Boulettes de bœuf de Carrel⁽²⁶⁾ aux petits légumes
Riz
Yaourt BIO du Vercors⁽²⁶⁾
Fraises HVE de la Coccinelle⁽³⁸⁾
Alternatif : Boulettes de sarrasin aux petits légumes

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



Vendredi

Concombre
Filet de **colin label MSC** sauce au citron
Carottes⁽²⁶⁾ et **pommes de terre BIO**⁽³⁸⁾
sautées
Cake à la banane de l'Etape Gourmande⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal

ST GEORGES
D'ESPÉRANCHE

Cantine



Lundi

Menu de St Vérand & de St Georges d'Espérance

Gaspacho du Chef !
Coquillettes BIO de Peaugres ⁽⁰⁷⁾ à la carbonara
viande française
Pastèque

Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail



Mardi

Menu Local

Pizza au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
Sauté de volaille de Royal Bernard ⁽²⁶⁾ aux olives
Chou-fleur BIO persillé
Crème dessert au chocolat de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Alternatif : Crêpe au fromage

Paul Arnaud
à Bougé-Chambalud ⁽³⁸⁾
« Raisin HVE »

D 71
ST VERAND

Ecole



Mercredi

Lasagnes à la bolognaise
Viande française
Saint-Marcellin BIO ⁽³⁸⁾
Compote à l'abricot d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Lasagnes de légumes

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

Jeudi

Menu Alternatif

Couscous de légumes aux pois chiches
Semoule BIO
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Raisin HVE de la Ferme des Cerises ⁽³⁸⁾

Michel Neyrel
à La Balme-les-Groilles ⁽³⁸⁾
« Boeuf de chez Carrel »



Vendredi

Salade de lentilles
Lentilles, tomate, maïs, oignon, jus de citron, moutarde, persil
Sauté de bœuf d'Isère Viandes ⁽³⁸⁾ au paprika
Courgettes BIO d'Agnin ⁽³⁸⁾ en béchamel
au lait de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Cake à la myrtille gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pané au gouda



Léa Nature à Peaugres ⁽⁰⁷⁾
«Pâtes BIO»



Lundi

Paëllà de **poisson label MSC**
au **riz BIO**
Buchette
Prune
Alternatif : Paëlla végétale

Mardi

Menu de Lépin-le-Lac SEDDurable

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Murçon aux graines de Carvi de la Mure ⁽³⁸⁾
Ecrasé de **pommes de terre BIO** de Thodure ⁽³⁸⁾
Pomme BIO de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Alternatif : Merguez végétale



Christian Boudes
à La Mure ⁽³⁸⁾
«Murçon»



Mercredi

Salade Vénitienne
Coquillettes, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil
Haut de cuisse de poulet de **Royal Bernard** ⁽²⁶⁾ au romarin
Ratatouille aux légumes de la région
Crème dessert à la vanille de **Gillonnay** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Omelette

L'Étape Gourmande
à La Côte-Saint-André ⁽³⁸⁾
«Cake au citron BIO»



Jeudi

Menu BIO SEDDurable

Betteraves BIO
Pâtes BIO de Peaugres ⁽⁰⁷⁾
à la bolognaise Egréné de **boeuf BIO** de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Cake BIO au citron gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pâtes BIO sauce lentilles corail

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



Vendredi

Menu Alternatif

Boulettes végétales
Gratin de **courgettes BIO** d'Agnin ⁽³⁸⁾
Tomme du Châtelard ⁽³⁸⁾
Poire HVE de Moras-en-Valloire ⁽²⁶⁾



SEMAINE du 21 au 27 septembre 2026

MENUS
«préférés
de nos
convives»

Serge Figuet - La Coccinelle à Ville-sous-Anjou ⁽³⁸⁾
«Pomme BIO, tomates et fraises HVE»



Lundi

Menu Alternatif

Roulé au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
Beans à la canadienne
Yaourt à la myrtille de chez Collet ⁽⁴²⁾
Compote de Poire BIO d'Allex ⁽²⁶⁾

Mardi

Menu de St-Pierre-de-Commiers

Tomates cerises HVE de la coccinelle ⁽³⁸⁾
Nugget's de filet de poulet français
Potatoes
Fromage blanc ail & persil
Madeleine aux pépites de chocolat
Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles



A manger avec
les tomates, les
nuggels et potatoes

Pauline Girier
à Thodure ⁽³⁸⁾
«Miel»



Ecole de Saint-Pierre-
de-Commiers



Mercredi

Céleri en rémoulade
Sauté de porc de chez Carrel ⁽³⁸⁾ au miel et à la moutarde
Semoule BIO
Poire label HVE de la valloire ⁽²⁶⁾
Alternatif : Dahl de lentilles



Gérentes à Araules ⁽⁴³⁾
«Fromage blanc et fromages au lait
d'Ardeche et de Haute-Loire»



Jeudi

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Hachis parmentier Egréné de boeuf de Carrel ⁽³⁸⁾
Pommes de terre HVE de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Pomme BIO de la coccinelle ⁽³⁸⁾
Alternatif : Hachis végétal

Gières légumes
à Gières ⁽³⁸⁾
«Salades»



Vendredi

Petit colin MSC et citron
Epinards BIO en béchamel au lait de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Brique au lait de vache de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Gâteau au yaourt BIO gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Omelette

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



Lundi

Menu Alternatif Asiatique

Chou kouki
Boulettes de blé thaï
Nouilles chinoises aux légumes
Yaourt à la pêche de Gillonnay⁽³⁸⁾

Mardi

Sauté de porc de chez Isère Viandes⁽³⁸⁾ au jus
Purée de **potimarron BIO** d'Agnin⁽³⁸⁾
Tomme grise de chez Gérentes⁽⁴³⁾
Pomme BIO de la coccinelle⁽³⁸⁾
Alternatif : Tortilla

Sébastien Patel
à Parnans⁽²⁶⁾
«Carottes BIO»



Mercredi

Carottes BIO de Parnans⁽²⁶⁾ râpées
Beignets de Calamars
Cœur de blé Niçois
Compote de **pomme & poires HVE**⁽³⁸⁾
Alternatif : Mini-quenelles à la tomate

Alexandre Marouby à Theys⁽³⁸⁾
«Yaourts label Isère»



Fresque de l'école de
Châtonnay



Jeudi

Salade vénitienne
Coquillettes, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil
Filet de **poisson MSC** sauce nantua
Haricots verts BIO en persillade
Ananas au sirop
Alternatif : Pané de blé tomate & mozza

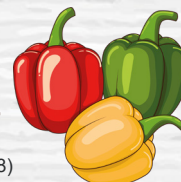
Royal Bernard
à Grâne⁽²⁶⁾
«Poulet»



Vendredi

Menu de Châtonnay

Salade verte de Gières⁽³⁸⁾
Poulet de chez Royal Bernard⁽²⁶⁾ façon fajitas
Riz BIO
Cake au spéculoos gourmand⁽³⁸⁾
Pain aux poivrons de l'Etape Gourmande⁽³⁸⁾
Alternatif : Rougail aux haricots



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



Lundi

Menu Alternatif

Tarte butternut & comté de Rives⁽³⁸⁾
Blanquette de légumes aux petits pois
Riz BIO
Poire label HVE de la valloire⁽²⁶⁾

Mardi

Menu Octobre Rose



Salade de haricots rouges
Jambon français braisé
Ratatouille BIO aux légumes de la région
Yaourt à la fraise de Gillonnay⁽³⁸⁾
Alternatif : Omelette

Ferme des 3 hameaux
au Mollier⁽³⁸⁾
«Yaourts nature et
aromatisés»

Denis Chardon à Saint-Prim⁽³⁸⁾
«Courgettes et carottes HVE»



Mercredi

Céleri en rémoulade
Cordon bleu viande française
Petits pois BIO au jus
Yaourt nature des 3 Hameaux⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé maraîcher

Ecole Victor Hugo
de Villard-Bonnol



©Images-et-Rêves/Villard-Bonnol



Jeudi

Le Grand Repas de Villard-Bonnol

Valse effeuillée d'endives de St Hilaire la Côte⁽³⁸⁾
Echappée de poulet forestière de Royal Bernard⁽²⁶⁾
Gratin aux accents **du Dauphiné BIO** de Thodure⁽³⁸⁾
Voyage au cœur du bleu doux de chez Gérentes⁽⁴³⁾
Volupté de meringue à la myrtille de chez Louvat⁽³⁸⁾
Alternatif : Curry de lentilles

Biscuiterie Louvat
à Saint-Geoire-en-Valdaine⁽³⁸⁾
«Meringues»



Vendredi

Crêpe au fromage
Boulettes de bœuf de carrel⁽³⁸⁾ aux oignons
Carottes BIO de Parnans⁽²⁶⁾ persillées
Prune
Alternatif : Boulettes végétales sauce aux oignons

Mairie



Lundi

Tomates cerises HVE de la coccinelle ⁽³⁸⁾
Sauté de volaille royal bernard ⁽²⁶⁾ sauce barbecue
Purée de pois cassés
Compote de Pommes BIO d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Oeufs brouillés

Ecole Pont du Drac



Mardi

Menu de Belmont, Fontaine et Culin-Tramolé

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Hamburger steak de chez Convivial ⁽⁰³⁾
Potatoes
Sauce au cheddar
Pop-corn
Alternatif : Pavé végétal

Ecole de Culin Tramolé



Mercredi

Salade de pommes de terre & ciboulette
Boulettes de volaille française
Légumes tajine
Prune BIO
Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles

Vercors Lait à Villard-de-Lans ⁽³⁸⁾
«Fromages au lait du Vercors,
Saint Marcellin BIO».

Jeudi

Ragoût de veau français d'Antan
et **pommes de terre BIO** Ferme des Lices ⁽³⁸⁾
Yaourt nature de chez Saveurs de Famille ⁽³⁸⁾
Cake au caramel gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Ragoût de légumes aux pois chiches

Atelier de Niermont
à Bagé-Dommarlin ⁽⁰¹⁾
«Pâtes semi-complètes HVE»



©Greg Belleyrat - Feijlens

Vendredi

Menu Alternatif

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Gratin de **crozets semi complets HVE** de l'atelier
de Niermont ⁽⁰¹⁾ au **potimarron BIO** d'Agnin ⁽³⁸⁾
Crème dessert au chocolat de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Pain aux graines de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

