

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 BIO ail & persil
Orange

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
Alternatif : Lasagnes de légumes

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



Sébastien Patel
«Carottes BIO»



Mercredi

Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou⁽³⁸⁾
Saucisse du Nord Isère⁽³⁸⁾
Polenta crémeuse
Compote de pommes BIO d'Allex⁽²⁶⁾
Alternatif : Aiguillettes de blé

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



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⁾
Poire HVE de la Valloire⁽²⁶⁾
Alternatif : Pavé maraîcher

Ferme la Belle Etoile à
Theys⁽³⁸⁾
«Yaourts»



Vendredi

Poisson label MSC meunière
Chou-fleur BIO persillé⁽³⁸⁾
Yaourt nature de Gillonnay⁽³⁸⁾
Cake à la myrtille de l'Etape Gourmande⁽³⁸⁾
Alternatif : Omelette

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

Rougail saucisse française

Riz BIO

Tomme de Yenne de la Dent du Chat ⁽⁷³⁾

Purée de **pomme HVE** de la ferme des Cerises ⁽³⁸⁾

Alternatif : Rougail aux haricots

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⁾

Pomme BIO de chez la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Alternatif : Crêpe au fromage



Mercredi

Féried - Devoir de Mémoire

« Armistice de la guerre 1914-1918 »



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

Jeudi

Filet de **poisson MSC** au citron

Epinards BIO en béchamel

Carré de l'Est

Cake aux pépites de chocolat gourmand ⁽³⁸⁾

Alternatif : Oeuf dur

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

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

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

Mardi

Salade Napoli
Fusilli 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, persil
Poisson MSC aux céréales
Carottes BIO de Parnans⁽²⁶⁾ à la crème d'ail
Kiwi HVE de chez Savajols⁽²⁶⁾
Alternatif : Omelette

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



Mercredi

Tarte au fromage de Rives⁽³⁸⁾
Haut de cuisse de poulet Royal Bernard⁽²⁶⁾ chasseur
Brocolis BIO en béchamel au lait de Gillonnay⁽³⁸⁾
Crème dessert à la vanille de Gillonnay⁽³⁸⁾
Alternatif : Boulettes de blé

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



Jeudi

Menu Local

Salade verte
Palette de porc de chez Carrel⁽³⁸⁾ en sauce
Lentilles de Thodure⁽³⁸⁾
Gâteau de Savoie Gourmand⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal



Restaurant scolaire de Four⁽³⁸⁾



Vendredi

Menu de Four

Carottes BIO de Sébastien Patel⁽²⁶⁾ râpées
Sauté de **bœuf label rouge** de chez Carrel⁽³⁸⁾ sauce
Provençale
Riz aux 3 couleurs
Yaourt à la fraise de Gillonnay⁽³⁸⁾
Alternatif : Riz aux trois couleurs sauce lentilles corail

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
Clémentine
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

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

Mardi

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

Ferme des 3 Hameaux au
Mottier ⁽³⁸⁾
«Yaourts»



Mercredi

Escalope viennoise française
Petits pois au jus
Yaourt à la vanille des 3 hameaux ⁽³⁸⁾
Pomme BIO de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Alternatif : Crêpe au fromage

Cantine de Moissieu-sur-Dolon ⁽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⁾
Alternatif : Lentilles aux petits légumes

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



Vendredi

Menu Alternatif

Tarte butternut & comté de Rives ⁽³⁸⁾
Courgettes BIO d'Agnin ⁽³⁸⁾ à la crème d'ail
Fromage Intrépide de chez Papilles d'Ardèche ⁽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 BIO

Steak de boeuf de chez Convivial ⁽⁰³⁾
sauce barbecue & Potatoes
Yaourt à la Châtaigne de chez Collet ⁽⁴²⁾
Alternatif : Pavé végétal

Mardi

Salade pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾ ciboulette
Pommes de terre, fromage blanc, mayonnaise, ciboulette

Petit colin MSC sauce au citron

Epinards BIO au lait de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Kiwi HVE de chez Savajols ⁽²⁶⁾

Alternatif : Oeufs durs

Pierre Martinel à Saint-
Quentin-Fallavier ⁽³⁸⁾
«Coleslaw»



Mercredi

Palette de porc de chez Carrel ⁽³⁸⁾ à la diable

Riz BIO

Brique du Velay de chez Gérentes ⁽⁴³⁾

Orange

Alternatif : Riz sauce aux légumes

Gérentes à Araules ⁽⁴³⁾
«Fromages»



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



Jeudi

Filet de poulet français sauce chasseur

Haricots verts BIO

Yaourt à la pêche de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Cake au pain d'épices gourmand ⁽³⁸⁾

Alternatif : Aiguillettes de blé

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⁾
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⁾

Alternatif : Pavé végétal

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



Ecole de Chimilin ⁽³⁸⁾



Mercredi

Salade de Risoni

Pépinettes, tomate, thon, échalote, persil, vinaigrette, mayonnaise

Filet de **poisson MSC** meunière

Courgettes HVE au fromage de papilles d'Ardèche ⁽⁰⁷⁾

Yaourt au citron des 3 hameaux ⁽³⁸⁾

Alternatif : Salade risoni sans thon, Pavé au fromage

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

Jeudi

Salade d'endives de la Ferme de la montagne ⁽³⁸⁾

Boulettes de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ aux herbes

Purée **chou-fleur BIO** et **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾

Crème dessert chocolat de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Alternatif : Boulettes de blé

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



Vendredi

Menu Alternatif

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

Filet de colin MSC à l'oseille
Pâtes BIO de Peaugres ⁽⁰⁷⁾
Bleu de Sassenage AOP ⁽³⁸⁾
Kiwi HVE de la Drôme ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pavé végétal

Mardi

Menu Alternatif

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

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



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



Mercredi

Menu de Noël

Sauté de dinde française sauce suprême
Purée de **courge BIO** ⁽³⁸⁾
Buchette
Clémentine & chocolats
Alternatif : Quenelles sauce tomate

Taboulé réalisé par
notre chef Alexis.

Jeudi

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Boulettes de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ au jus
Brocolis en béchamel
Compote BIO d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Boulettes de sarrasin

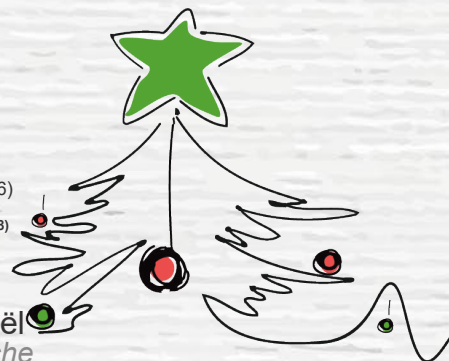
Macarons de Noël



Vendredi

Menu de Noël

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



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.