

*Du 1^{er} au 3
septembre 2021*

*Du 6 au 10
septembre 2021*

*Du 13 au 17
septembre 2021*

*Du 01 au 24
septembre 2021*

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

***La fin des vacances
scolaires d'été
approche, il est temps
de retrouver le chemin
de l'école.
Belle rentrée à tous.***

Tarte au fromage (38140)
Pilons de poulet aux herbes de
Provence
SV : Pané de blé/tomate/mozzarella
Petits pois
Verchicors **BIO** à la coupe (38930)
Prunes locales

Tomate **vinaigrette à l'huile
d'olive du chef**
Spaghettis **BIO** locales à la carbonara
SV : Spaghettis **BIO** locales à la bolognaise
de thon
Fromage blanc nature + sucre

Taboulé
Sauté de bœuf local aux champignons
SV : Escalope de soja/blé pané
Gratin de brocolis **BIO**
Kiri
Poire locale

Jus de pomme **BIO** (38150)
Bolognaise de lentilles
Riz créole
Yaourt nature + sucre
Raisin blanc

Cœur de laitue à la **vinaigrette du chef**
Omelette nature **BIO**
Epinards hachés
Cantal **AOP** à la coupe
Gâteau aux pralines locales **du chef**

Dhal de lentille corail
Riz **BIO** au petit épeautre **BIO**
Emmental **BIO**
Compote de pommes / framboises

Salade de pommes de terre
au thon à la **vinaigrette du chef**
Filet de poulet pané
SV : Steak fromager
Ratatouille
Saint Nectaire AOP à la coupe
Pomme **BIO** locale

Melon
Filet de poisson MSC sauce ciboulette
Pennes **BIO** locales
Crème dessert au caramel

Salade de blé **BIO** à la **vinaigrette du
chef**
Sauté de porc à l'estragon
SV : Filet de poisson MSC sauce citron
Haricots verts persillés à l'huile d'olive
Tomme blanche
Banane

Carottes râpées à la
vinaigrette citron basilic du chef
Rôti de veau au jus
SV : Steak de soja au jus
Purée de pois cassés
Yaourt nature (38570) + sucre

Pizza au fromage
Sauté de bœuf local à la dijonnaise
SV : Filet de poisson MSC à la moutarde
Purée de potiron **BIO**
Carré de l'Est à la coupe
Poire locale

Concombre **BIO** à la
Vinaigrette du chef
Raviolis aux quatre fromages (26100)
à la sauce tomate
Fromage blanc nature + sucre

Salade de riz à la
vinaigrette du chef
Saucisse de volaille
SV : Aiguillette de blé au curry
Carottes persillées à l'huile d'olive
St Paulin **BIO** à la coupe
Prunes locales

Salade batavia à la **vinaigrette à
l'échalote du chef**
Jambon
SV : Boulettes végétariennes à la sauce
tomate
Pommes frites / ketchup
Yaourt à la fraise **BIO**

Tomate **vinaigrette à l'huile
d'olive du chef**
Pépites de poisson meunières MSC
citronnées
Gratin de courgettes **BIO**
Vache qui rit
Gâteau aux pépites de chocolat

SV : Sans Viande
MSC : Pêche Responsable
AOP : Appellation d'Origine
Protégée



Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés