



	Du 29 Avril au 5 Mai 2019	Du 6 au 12 Mai 2019	Du 13 au 19 Mai 2019
LUNDI	 <p>MENU ROUMAIN Zacusca de Légumes Miteiti (Saucisse) Purée de Pommes de terre Yaourt nature Cozomac (Brioche aux raisins du Chef) PAIN AU MAÏS</p>	<p>MENU ALTERNATIF Salade Gourmande de Blé  Boulettes de pois chiche de la Drôme Epinards béchamel au lait de Quincieux Fromage blanc Pomme d'Anneyron</p> 	<p>Salade verte Saucisson brioché Pommes de terre Ardéchoises Carré de l'Est Compote de pommes d'Anneyron</p>
MARDI	<p>L'ÉTAPE GOURMANDE BOULANGERIE TRADITIONNELLE</p>  <p>Salade de pâtes Sauté de dinde au Paprika Gratin de blettes Bournette du Vercors Cookies</p> 	<p>Crêpe au fromage Sauté de poulet au jus Légumes façon tajine Coulommiers Orange</p>	<p>BON POUR LA PLANÈTE</p> <p>Salade aux 5 Légumes Cordon bleu Petits pois Yaourt à la fraise de chez Collet Madeleine</p> 
MERCREDI	<p>FÉRIÉ</p>	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>Betteraves Sauté de porc à la dijonnaise (spc : sauté de dinde) Farfalles Camembert Crème dessert</p>
JEUDI	<p>Pamplemousse Blanquette de Colin Riz Pilaf Tomme du GAEC des Essarts Crème dessert à la vanille</p> 	<p>FÊTONS L'EUROPE Salade Caprèse (tomates & mozzarella) Caldeirada (Ragoût de poisson + pdt) Petit suisse nature Gâteau au Yaourt du Chef</p> 	<p>Melon Filet de lieu noir au pesto Cœur de blé forestier Faisselle du GAEC des Essarts (38) Banane</p>
VENDREDI	<p>Taboulé Boulettes de bœuf du Nord Isère Ratatouille Fromage Kiwi</p> 	<p>Betteraves vinaigrette Sauté de Bœuf gardianne Riz Pilaf Brique du Vercors Banane</p>	<p>Pizza au fromage Emincés de Bœuf régional Ratatouille poêlée Tomme de nos Montagnes Gâteau roulé aux fruits du chef</p> 

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

LE PAIN AU MAÏS : Le Maïs est cultivé depuis longtemps par les aztèques et les mayas. Il colore en jaune la mie du pain !



Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfités, Lupin, Mollusques.



Du 20 au 26 Mai 2019

Du 27 Mai au 2 Juin 2019

Du 3 au 9 Juin 2019

LUNDI



Céleri râpé
Couscous boulettes Merguez
Saint Marcellin
Mousse au chocolat



Salade de tortis
Omelette au fromage
Ratatouille
Verchicors AB
Crème dessert

Tarte aux légumes du soleil
Jambon braisé au jus (spc : dinde)
Epinards à la béchamel **au lait de Quincieux**
Fromage blanc vanille
Cerises de la vallée du Rhône



MENU ALTERNATIF



MENU ALTERNATIF ET BIO



MARDI



Pastèque
Curry de lentilles corail et tomates
Riz créole
Yaourt nature de chez Collet
Carrot' cake du chef

BON POUR
LA PLANÈTE

Betteraves
Galette de lentilles de la Drôme AB
Haricots verts et Pommes de terre
Yaourt nature
Fruit

MERCREDI

Radis et beurre
Steak haché
Epinards à la béchamel **au lait de Quincieux**
Petit suisse nature
Beignet aux pommes

Taboulé
Sauté de poulet à la Moutarde
Courgettes lorraines
Petit suisse aux fruits
Pomme



Tomme du Chatelard (38)
Gâteau aux myrtilles du Chef

Gaspacho de légumes
Fricassée de porc aux olives
(spc : Fricassée de dinde)
Gratin de crozets
Petit suisse nature
Fraises de la Vallée du Rhône

JEUDI



Salade vénitienne
Sauté de veau à la provençale
Carottes persillées
Buchette chèvre et vache
Fraises de la vallée du Rhône

FÉRIÉ



Salade verte
Carbonnade flamande
Le Stoemp aux carottes
Yaourt nature
Gaufre liégeoise

B
E
L
G
E

VENDREDI

Salade de tomates au Basilic
Filet de Colin sauce basquaise
Flan de Brocolis
Fromage blanc
Pancake et **miel de Bren (26)**



C'est trop bon, une fois !

Salade de tomates
Filet de Colin aux agrumes
Semoule

Carré du Trièves
Compote de pomme de la Drôme

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

MIELLERIE SAINT JOSEPH : Implantée à Bren dans la Drôme des collines, elle pratique une apiculture de transhumance en privilégiant les zones sauvages, forestières et non cultivées.

Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.