



Menus du 2 septembre au 18 octobre 2019

## BONNE RENTRÉE A TOUTES ET A TOUS !

### ÉDITO

L'année 2019 est une année importante dans l'évolution de la prestation de notre restauration collective. En effet, les communes de Bresson, Brié et Angonnes, Claix, Fontaine, Gières, Montaud, Saint Quentin Sur Isère, Seyssinet-Pariset et Vizille ont travaillé ensemble depuis 3 ans sur un projet fédérateur pour envisager leur restauration future et ont décidé de s'unir afin de gérer la cuisine centrale de la nouvelle Société Publique Locale Vercors Restauration.

A partir du 1<sup>er</sup> septembre 2019, et sous le contrôle actif de ces communes, la SPL a pour objectif de proposer à nos enfants et séniors, des repas de qualité en prenant en compte des notions environnementales fortes. Une large place sera dédiée aux produits locaux, bios, de saison, et des éléments pratiques seront mis en place pour limiter notre interaction avec l'environnement : barquettes recyclables, portions moins individualisées et gestion rigoureuse des déchets pré et post production. Notre charte met en perspective nos orientations, et tous ces aspects progresseront dans les années futures. De plus, des commissions de référence vont permettre d'interagir de façon importante avec tous les usagers afin d'évoluer.

Nous avons élaboré ce projet avec conviction et avons également souhaité que toutes les communes clientes de l'ancienne SEM et non actionnaires de la SPL bénéficient, pour un temps, des avancées de celle-ci. Nous nous engageons dès aujourd'hui, et avec votre participation, à la réussite de ce projet et serons attentifs à votre satisfaction.

**Michel ANTONAKIOS**  
PDG de la SEM Vercors Restauration

Retrouvez nos menus sur le  
site internet :

[www.vercors-restauration.com](http://www.vercors-restauration.com)

### SEMAINE DU 2 AU 6 SEPTEMBRE 2019

	Lundi	REPAS VEGETARIEN	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Cocktail de bienvenue	Melon		Salade de lentilles / Maïs
<b>Plat</b>	Filet de poisson meunière / Citron	Boulettes végétariennes à la sauce tomate	Knacks de volaille SV : steak fromager	Sauté de bœuf au jus SV : Omelette nature
<b>Garniture</b>	Carottes sautées	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Courgettes à la provençale
<b>Fromage</b>	Carré Président		Camembert à la coupe	Fromage blanc nature + sucre
<b>Dessert</b>	Chouquettes à la vanille	Yaourt aromatisé aux fruits	Raisin blanc	Fruit



### SEMAINE DU 9 AU 13 SEPTEMBRE 2019

	Lundi	Mardi	REPAS VEGETARIEN	Vendredi
<b>Entrée</b>	Tarte au fromage	Tomate vinaigrette	Salade mélangée	Concombre au fromage blanc
<b>Plat</b>	Pilons de poulet rôti SV : Pané de blé / tomate / Mozzarella	Sauce carbonara SV : Sauce au thon à la tomate	Nuggets de blé	Filet de poisson sauce ciboulette
<b>Garniture</b>	Petit pois	Pennes	Epinards hachés	Boulghour
<b>Fromage</b>	Edam	Yaourt nature + sucre	Brie à la coupe	
<b>Dessert</b>	Fruit		Gâteau au citron	Flan vanille nappé caramel

### SEMAINE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2019

	REPAS VEGETARIEN	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		Salade de blé	Salade de pommes de terre au thon	Concombre à la ciboulette
<b>Plat</b>	Lentilles	Omelette nature	Sauté de porc à l'estragon SV : Filet de poisson sauce citron	Rôti de veau au jus SV : Boulettes végétariennes
<b>Garniture</b>	Riz créole	Brocolis à la béchamel	Haricots verts persillés	Gratin de pommes de terre
<b>Fromage</b>	Rondelé nature	Carré de l'Est à la coupe	Gouda	
<b>Dessert</b>	Compote de pommes / framboises	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat au lait



## SEMAINE DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2019

	Lundi	REPAS VEGETARIEN	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate / Mozzarella	Carottes râpées	Pizza au fromage	Céleri rémoulade
Plat	Jambon SV : Steak fromager	Cappelletti au fromage sauce tomate	Sauté de bœuf à la dijonnaise SV : Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Filet de poisson meunière / citron
Garniture	Pommes frites / ketchup		Purée de potiron	Gratin de courgettes
Fromage		Fromage blanc nature	Tomme noire	Vache qui rit
Dessert	Yaourt brassé aux fruits		Fruit	Gâteau au chocolat

## SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	REPAS VEGETARIEN
		Coleslaw		Cœur de laitue
Plat	Moules à la provençale	Sauté de porc aux olives SV : Œuf dur à la béchamel	Rôti de veau aux herbes SV : Filet de poisson dieppoise	Pois chiches aux légumes de couscous
Garniture	Riz basmati	Epinars hachés	Polente	Semoule
Fromage	Mimolette	Crème de fromage fondu	Bûche du Pilat à la coupe	Yaourt nature
Dessert	Fruit	Beignet aux pommes	Fruit	



## SEMAINE DU 7 AU 11 OCTOBRE 2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Jus d'orange	Salade mélangée / Stick de mozzarella	Potage de légumes	
Plat	Sauté de poulet au miel SV : Omelette nature	Croque Monsieur SV : Tarte tomate / chèvre / basilic	Filet de poisson sauce crustacée	Minis quenelles financière (veau) à la tomate SV : Mini quenelles au poisson
Garniture	Haricots verts persillés	Purée de carottes	Poêlée de céréales	
Fromage	Tomme blanche			Emmental à la coupe
Dessert	Chausson aux pommes	Fruit	Yaourt à la vanille	Fruit

## SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2019

	Lundi	Mardi	REPAS VEGETARIEN	Vendredi
Entrée	Duo de chou	Salade de penne	Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat	Bœuf aux oignons SV : Boulettes végétariennes	Filet de poisson meunière / citron	Steak fromager	Moussaka SV : Bolognaise végétarienne
Garniture	Pommes duchesse	Gratin de poireaux	Carottes sautées	Riz créole
Fromage	Fromage blanc nature	Camembert	Carré Président	
Dessert		Fruit	Cake aux pépites de chocolat	Yaourt brassé à la châtaigne

SV : Sans Viande

## MÉMO

Ce qui change dans les menus...

- Alternance de repas constitués de 4 composantes lorsque la garniture est un féculent ou de 5 composantes lorsque la garniture est un légume,
- 1 repas végétarien par semaine qui ne contient ni viande, ni poisson. Les besoins en protéines sont, dans ce cas, couverts par les œufs et/ou les produits laitiers et/ou les céréales et légumes secs,
- 20% de denrées issues de l'agriculture biologique avec les laitages nature BIO servis sans sucre afin de limiter les apports en sucre ajouté tel que le recommande le Plan National Nutrition Santé (PNNS),
- 20% de denrées d'origine régionale,
- Plus d'emballages collectifs (ex : fromage à la coupe, yaourt en seau, compote en barquette collective).

Tous ces choix vont dans le sens de la loi EGALIM d'octobre 2018 pour une alimentation saine, équilibrée, durable et accessible à tous.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements, dans le respect de l'équilibre alimentaire

Viande Bovine Française

Viande Race Bouchère

Viande de Porc Française

Viande de volaille Française

Produit Bio

Origine Rhône Alpes

