

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du 26 avril
au 30 avril 2021

Carottes râpées à la
Vinaigrette du chef
Filet de colin MSC pané/citron
Haricots verts persillés à l'huile d'olive
Gouda BIO
Tarte Normande

Chipolatas
SV : Aiguillettes de blé au curry
Polenta locale
Coulommiers à la coupe
Pomme BIO locale

Salade de coquillettes
Rôti de veau au romarin
SV : **Omelette BIO**
Epinards hachés BIO
Tomme blanche
Orange

Concombre à la vinaigrette à la
ciboulette du chef
Pois chiches aux carottes / lait de coco
et curcuma
Boulgour BIO
**Yaourt nature + sucre de « Ferme
belle étoile » (38570)**

Salad with chef's sauce
Cheeseburger
SV : **Fishburger**
Fries / ketchup
Strawberry milk

Du 3 mai
au 7 mai 2021

Salade de riz à la **vinaigrette du chef**
Filet de poulet aux champignons
SV : pané de blé/tomate/mozza
Haricots verts persillés à l'huile d'olive
Emmental BIO
Banane

Méli-mélo carottes/betteraves
à la **vinaigrette du chef**
Filet de colin MSC sauce échalote
Purée de pommes de terre
**Yaourt à la fraise BIO de « La ferme
de Blagneux » (38160)**

Salade batavia à la **vinaigrette du chef**
SV : Quenelles sauce tomate
Jardinière de légumes
**Verchicors BIO à la coupe de
« Laiterie du Mont Aiguilles » (38930)**
Gâteau aux pépites de chocolat du
chef

Crêpe au fromage
Jambon
Gratin de choux fleurs BIO
Camembert à la coupe
Fraises

Céleri rémoulade
Bolognaise de lentilles
Torsades BIO locales
Fromage blanc nature + sucre

Du 10 mai
au 14 mai 2021

Boulettes de bœuf à la sauce tomate
SV : boulettes végétariennes à la tomate
Semoule
**Tomme blanche du Trièves BIO à la
coupe de « Laiterie du Mont
Aiguilles » (38930)**
Compote pommes/framboises

Salade pommes de terre/olives/maïs à
la **vinaigrette du chef**
Filet de poisson MSC meunière/citron
Epinards hachés BIO
Saint Nectaire AOP à la coupe
Kiwi BIO

Coleslaw
Flan de courgettes
Riz créole
Crème dessert au chocolat

amis
détente
famille
repos
sport sorties

Du 17 mai
au 21 mai 2021

Salade de lentilles à la **vinaigrette
échalote du chef**
Sauté de porc au jus
SV : Steak fromager
Purée de butternut
Cantal AOP à la coupe
Pomme BIO locale

Salade de concombre/tomate
à la **vinaigrette du chef**
**Gratin de gnocchis de « Saint
Jean »(26100) et brocolis fleurettes
BIO**
Bûche du Pilat à la coupe
Banane

Radis **sauce au fromage blanc du chef**
Rôti de veau à la moutarde
SV : Chili végétarien
Boulgour BIO
Fromage blanc nature + sucre

Filet de colin MSC basquaise
Coquillettes BIO locales
Kiri
Pêche au sirop

Salade de mâche à la **vinaigrette du
chef**
Steak haché sauce échalote
SV : Steak de soja sauce échalote
Carottes persillées à l'huile d'olive
Mimolette
Gâteau aux pommes du chef