

**Du 2 novembre au  
6 novembre**

**Du 9 novembre au  
13 novembre**

**Du 16 novembre au  
20 novembre**

**Du 23 novembre au  
27 novembre**

**Lundi**

Duo de carottes/céleri râpés à la  
**vinaigrette du chef**  
**Raviolis de bœuf français au  
poivre Timut de « Saint Jean  
(26100) » à la sauce tomate**  
Fromage blanc nature + sucre

Filet de poisson MSC à la moutarde  
Semoule  
Camembert à la coupe  
**Pomme BIO Locale**

Betteraves à la vinaigrette au  
**vinaigre de framboise**  
**Gratin de brocolis aux Ravioles de  
« Saint Jean » (26100)**  
Saint Morêt  
Ananas au sirop

Gratin de moules  
Riz créole  
**Tomme blanche du Trièves BIO  
à la coupe de la « Laiterie du Mont  
Aiguille » (38930)**  
**Pomme locale cuite à la cannelle**

**Mardi**

Filet de poisson MSC sauce basilic  
Purée de pomme de terre  
**Verchicors BIO Local  
à la coupe**  
**Compote de pommes BIO**

Salade de pommes de terre à la  
**vinaigrette du chef**  
**Sauté de bœuf local aux oignons**  
SV : Pané blé/tomate/mozzarella  
Haricots verts persillés  
à l'huile d'olive  
Buche de chèvre à la coupe  
Clémentine BIO

Duo de choux à la vinaigrette  
**du chef**  
Boulettes de bœuf à la tomate  
SV : Boulettes végétarienne  
à la tomate  
**Spaghettis BIO locales**  
Fromage blanc nature + sucre

Salade batavia à la vinaigrette  
**du chef**  
Pommes de terre au  
Fromage pour tartiflette  
**Epinars hachés BIO**  
Compote pommes/bananes

**Mercredi**

**Pizza au fromage locale (38140)**  
Sauté de poulet au jus  
SV : Steak de soja sauce échalote  
Petits Pois  
Chanteneige fouetté  
**Poire BIO**

**FERIE  
Armistice 1918**

**Rôti de veau local aux  
champignons**  
SV : Filet de poisson MSC sauce ciboulette  
**Poêlée de céréales BIO**  
Mimolette  
Orange

Salade de radis / maïs à la  
**vinaigrette du chef**  
**Sauté de bœuf local provençal**  
SV : Escalope de soja/ blé panée  
**Crozet local**  
Yaourt Nature / confiture de fraise

**Jendredi**

Salade de Riz à la vinaigrette  
**du chef**  
Omelette aux herbes (origine  
France)  
**Epinars BIO Hachés**  
Gouda  
Banane

Kiwi à la cuillère  
Rôti de dinde (origine France)  
SV : Aiguillettes de blé au curry  
Chou-Fleur à la provençale  
**Emmental BIO**  
**Riz au lait du Forez (42600)**

Salade de lentilles à la vinaigrette  
**du chef**  
Filet de poisson pané MSC / Citron  
Petit pois  
**Saint Marcellin BIO**  
**Poire locale**

Carottes râpées à la vinaigrette  
**du chef**  
Jambon  
SV : Filet de poisson meunière/citron  
Gratin de potiron BIO  
Saint Paulin  
Gâteau poires/chocolat du chef

**Vendredi**

Salade Iceberg à la vinaigrette  
**du chef**  
**Rôti de veau local aux olives**  
SV : Pois chiches aux légumes de couscous  
Quinoa  
**Yaourt brassé framboise/abricot  
BIO**

Salade de doucette à la vinaigrette  
**du chef**  
Chili végétarien  
**Boulgour BIO**  
**Yaourt nature « de la Ferme de la  
Belle Etoile » (38570) + sucre**

Cœur de laitue à la vinaigrette  
**du chef**  
Sauté de porc au curry  
SV : Steak fromager  
Purée de carottes  
**Edam BIO**  
**Gâteau aux pralines du chef**

Salade de tortis couleurs  
Pilons de poulet rôtis  
SV : Omelette BIO (origine France)  
Haricots beurre persillés à l'huile  
d'olive  
Vache qui rit  
**Clémentine BIO**