

*Du 1<sup>er</sup> 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

Concombre à la **sauce au fromage  
blanc du chef**  
Filet de poisson MSC à la provençale  
Boulgour **BIO**  
Flan vanille nappé caramel

Salade de coquillettes  
Sauté de poulet au jus  
SV : Aiguillette de blé au curry  
Courgettes **BIO** à la provençale  
Camembert  
Melon

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