



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 20 au 26 octobre 2025

LUNDI

Menu du Chef!

Salade Niçoise Haricots verts, échalotes

Rougail saucisse viande française Riz BIO

Crème dessert

Alternatif: Rougail aux haricots



MARDI

Boulettes de volaille à la libanaise (38) Gratin de chou-fleur HVE de Jarcieu (38) Tomme de nos Montagnes (43) Cake aux pépites de chocolat Gourmand (38)

Alternatif: Omelette

MERCREDI

Tagliatelles BIO de chez Saint Jean (26) à la Bolognaise égréné de boeuf (38) Meule de Savoie (73) Ananas au sirop

Alternatif: tagliatelles sauce lentilles corail

La bouillabaisse est parfumée avec du **persil**, du **thym**, de l'ail, du fenouil et du laurier.



JEUDI Menu Légumes d'Anlan Alternatif

Salade de *Lentilles* **BIO** aux légumes & *Échalote* Pané à l'emmental & aux épinards Carottes label HVE (38) à la crème d'Qil Compote pomme & Rhubarbe BIO

VENDREDI Menu Herbes de Provence

Bouillabaisse de **poisson MSC** mijoté avec des Pommes de terre BIO, courgettes et carottes HVE (38) Tomme de la Bièvre (38) Raisin

Alternatif: Légumes bouillabaisse aux petits pois

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.





Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 27 octobre au 2 novembre 2025

LUND! Menu Alternatif à l'ail des ours

Salade verte de Gières Légumes Manuel (38) Raviolis à l'ail des ours BIO de chez Saint Jean (26) en sauce blanche Yaourt de chez Collet à la myrtille (42)



MARDI Menu persillade

Pizza aux légumes de Rives (38) Filet de poisson MSC sauce Nantua Haricots verts BIO en persillade Oeuf à la neige Crème anglaise

Alternatif : Quenelles à la sauce tomate

MERCREDI

Sauté de veau français aux olives Ratatouille

Carré du Trièves BIO label Ishere (38) Compote à la poire

Alternatif : Boulettes de blé

La Persillade c'est du **persil** et de l'ail hachés.



JEUDI Menu Espagnol

Salade d'endives de **Saint-Hilaire-de-la-Côte** (38) Paëlla aux épices paprika, piment, oignon, ail, romarin, thym... à la volaille française

Pomme BIO de la Vallée du Rhône (38)

Alternatif : Paëlla aux légumes

VENDREDI Menu Chasse aux Sorcières

Carottes BIO (26) râpées façon Cheveux de Sorcière Palette de porc de chez Carrel (38) à la Diable Gratin de Potimarron BIO (38) spécial Halloween Cake de l'Etape Gourmande (38) aux épices Magique

Alternatif : Crêpe au fromage



Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.