



## Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

### MENUS du 1<sup>er</sup> au 7 septembre 2025

#### LUNDI

Menu Fines Herbes Alternatif

Salade de lentilles & Ciboulette  
**Raviolis BIO** à l'ail et au **Basilic** de chez Saint Jean <sup>(26)</sup>  
 à la crème  
 Fromage à tartiner au lait de vache d'Ardèche, à l'ail violet et à la ciboulette de la Drôme de chez **Papilles d'Ardèche** <sup>(07)</sup>  
**Poire** label HVE de la Valloire <sup>(26)</sup>



#### MARDI

Salade de **potatoes de terre HVE** <sup>(38)</sup> et ciboulette  
 Palette de porc <sup>(38)</sup> à la tomate et au **Basilic**  
 Ratatouille  
 Petit suisse  
**Nectarine** label HVE de la Drôme  
 Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Le **Basilic**  
 un **régal** avec  
 les **pâtes** & les  
**tomates.**



#### JEUDI

Salade de riz  
 Boulettes de boeuf du Nord Isère <sup>(38)</sup>  
**Carottes HVE** de Saint Prim <sup>(38)</sup> braisées  
 Fromage Blanc  
**Fraises** label HVE de la Coccinelle <sup>(38)</sup>  
 Alternatif : Boulettes sarrasin & lentilles

#### VENDREDI

Salade verte HVE de Jarcieu <sup>(38)</sup>  
 Blanquette de Colin label MSC à l'armoricaine  
 Semoule  
 Camembert  
 Gâteau au Yaourt de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>  
 Alternatif : Blanquette de légumes 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, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

50 Basilic



## Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

### MENUS du 8 au 14 septembre 2025

#### LUNDI

Menu Plaisir

**Tomates cerises** label HVE de Ville-sous-Anjou <sup>(38)</sup>  
 Filet de poulet français cuisiné en nugget's  
**Potatoes** label HVE de la plaine de la Bièvre <sup>(38)</sup> *À déguster avec les nugget's et les potatoes* <sup>(38)</sup>  
 Sauce au fromage blanc  
**Purée de pommes** label HVE de la Ferme des cerises <sup>(38)</sup>  
 Alternatif : Nugget's de blé

#### MARDI

Menu Alternatif

Salade Vénitienne du Chef  
 coquillettes, tomates, maïs, petit pois, persil  
 Omelette  
 Epinards en béchamel  
 Carré de l'Est  
**Pomme** label HVE de la Coccinelle <sup>(38)</sup>

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



#### JEUDI

**Carottes BIO** de Sébastien Patel <sup>(26)</sup> râpées  
 Filet de Poisson label MSC  
 Penne  
 Fromage blanc de chez Gérentes <sup>(43)</sup>  
 Flan à la Vanille  
 Alternatif : Penne sauce lentilles corail

#### VENDREDI

Menu persillade

Salade Verte HVE des Jardins de Champagne <sup>(38)</sup>  
 Sauté de boeuf de chez Carrel <sup>(39)</sup> à la Provençale  
 Haricots verts en persillade  
 Buchette  
 Gâteau aux pommes de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>  
 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, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

50 Potatoes de terre & persil