



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques
MENUS du 15 au 21 septembre 2025
 Spécial Semaine du Développement Durable - zéro déchets

LUNDI

Menu aux bienfaits des Épices

Tomates cerises label HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
 Rougail saucisse française
 Riz
 Yaourt nature de chez Collet ⁽⁴²⁾ *À déguster avec le yaourt façon Stracciabella*
 Copeaux de chocolat
 Alternatif : Rougail aux haricots



MARDI

Menu Estragon du petit Dragon

Salade de Crozets de Savoie ⁽⁷³⁾
 Sauté de porc de chez Carrel ⁽³⁸⁾ à l'Estragon
 Chou-fleur de St-Sorlin-en-Valloire ⁽²⁶⁾ en béchamel
 Tomme de Yenne ⁽⁷³⁾
 Raisin label HVE de chez Paul Arnaud ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Quenelles à la sauce tomate



L'oseille accompagne à merveille le poisson.

JEUDI

Menu Basilic Alternatif qui apaise le corps et l'esprit

Salade Verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
 Cappelletti au fromage sauce au Basilic
 Verchicors label Ishere du Mont Aiguille ⁽³⁸⁾
 Cake BIO de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾



VENDREDI

Menu Quand le plat Persil rencontre l'acidité de l'Oseille...

Taboulé du Chef
 semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
 Filet de Colin label MSC à l'Oseille
 Gratin de Potimarron BIO d'Agnin ⁽³⁸⁾
 Petit suisse
 Poire label HVE de Moras-en-Valloire ⁽²⁶⁾
 Alternatif : Pavé végétal

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.



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques
MENUS du 22 au 28 septembre 2025

LUNDI

Menu Jardin Alpin Alternatif

Salade Verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
 Gnocchis
 sauce au Bleu & Noix
 Oeufs à la neige
 & crème anglaise



MARDI

Menu du Midi aux Herbes de Provence

Salade de Pâtes
 Saucisse au Comté AOP de chez Carrel ⁽³⁸⁾
 Ratatouille aux Herbes de Provence
 Fromage blanc aux fruits
 Fruit de saison
 Alternatif : Tarte au fromage

Herbes de Provence ...
 thym, sarriette,
 romarin et basilic.

JEUDI

Menu mettre du linge sur les Salsifis d'Antan

Pizza au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
 Filet de poisson MSC meunière
 Salsifis à la crème
 Fromage blanc de l'Auvergne ⁽⁴³⁾
 Miel de Thodore ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

VENDREDI

Menu qui fleurit bon le Thym

Concombre
 Sauté de volaille française forestier au Thym
 Beignets de légumes
 Carré du Trièves label Ishere ⁽³⁸⁾
 Cake à la myrtille de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Curry de Pois chiches

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.