



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 5 au 11 janvier 2026

LUNDI

Menu Alternatif

Macédoine & persil
Chili sin carne
Riz

Verchicors de la laiterie de Vercors Lait (38)

Compote de pommes & poires HVE de la Ferme des Cerfses (26)



MARDI

Salade de pommes de terre & ciboulette
Palette de porc (38) aux oignons de l'Hermitail à Livron (26)
Beignets de légumes

Yaourt

Kiwi de chez Savajols à St Rambert d'Albon (26)

Alternatif : Haricots blancs à la tomate



Qui sera
couronné
roi ou reine
pour la journée ?

JEUDI

Epiphanie

Salade de chou blanc
Filet de poisson MSC meunière
Epinards en béchamel
Bourquette du Vercors de Vercors Lait (38)
Galette des Rois de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif : Oeufs durs



VENDREDI

Salade verte
Boulettes de bœuf de chez Carrel (38) sauce au poivre
Ecrasé de pommes de terre HVE de Gillonnay (38)
Fromage blanc de chez Gérentes (43)
Pomme BIO de Ville-sous-Anjou (38)

Alternatif : Pané blé tomate mozzarella



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.

Galette des rois aux amandes



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 12 au 18 janvier 2026

LUNDI

Salade de pépinières
pépinières, maïs vinaigrette, mayonnaise, échalote, persil.
Filet de poulet français au jus
Brocolis en béchamel
Yaourt

Crème dessert de chez Collet (42)

Alternatif : Nuggets de blé



MARDI

Menu Alternatif

Taboulé du Chef !

semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil

Oeufs brouillés

Petits pois au jus

Petit suisse aux fruits

Clémentine



Le
piment
d'espelette est
un piment doux
cultivé dans le pays
Basque.

JEUDI

Menu spécial épices

Crêpe au fromage

Daube de bœuf de chez Carrel (38) aux épices

Purée de potimarron HVE de chez Baptiste Lemoine (38)

Fromage au Froment d'Espelette de chez Papilles d'Ardèche (07)

Cake aux épices de l'Etape Gourmande (38)

Pain aux herbes de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif : Boulettes sarrazin lentilles



VENDREDI

à la Montagne

Salade verte

Croziflette

aux crozets semi-complets de l'Atelier de Niermont (01)

Fromage blanc

Poire HVE de Moras-en-Valloire (26)

Alternatif : Croziflette végétale

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.