



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 23 février au 1^{er} mars 2026

LUNDI

Menu Alternatif & BIO

- Betteraves BIO
- Raviolis BIO à l'ail des ours de Saint Jean (26)
- sauce crème
- Saint Marcellin BIO de chez Vercors lait (38)
- Pomme BIO de chez la Coccinelle (38)



MARDI

Menu en herbes

- Salade de pommes de terre HVE (38) & ciboulette
 - Rôti de porc de chez Carrel (38) à la diable
 - Haricots verts cuisinés à l'ail & au persil
 - Petit suisse nature
 - Kiwi de chez Savajols (26)
 - Pain aux herbes de Provence de l'Etape Gourmande (38)
- Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Herbes de Provence
romarin, origan,
Sariette, Thym.

JEUDI

Salade verte

- Emincé de bœuf de chez Carrel (38) aux champignons
 - Coquillettes
 - Yaourt
 - Purée de poires HVE de la ferme des cerises (38)
- Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail



VENDREDI

- Salade d'endives de la Ferme de la Montagne (38)
 - Filet de colin label MSC meunière
 - Chou-fleur de la Drôme en béchamel
 - Buche crémeuse du Mézenc (43)
 - Cake à la banane de l'Etape gourmande (38)
- Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes

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 2 au 8 mars 2026

LUNDI

- Taboulé du Chef !
 - semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
 - Sauté de poulet de chez Royal Bernard (26) au jus
 - Epinards en béchamel
 - Fromage blanc
 - Compote de pommes BIO
- Alternatif : Oeufs durs



MARDI

Menu Alternatif oriental

- Samoussas de légumes
- Couscous de légumes à la coriandre & pois chiches
- Semoule
- Tomme du Châtelard (38)
- Orange

La Musaka
vient des Balkans.
A l'origine à base de
viande de **mouton**
& de **pommes**
de **terre**.

JEUDI

Salade verte

- Calamars à la Romaine
 - Carottes HVE de Saint Prim (38) en persillade
 - Camembert
 - Cake à la myrtille de l'Etape Gourmande (38)
- Alternatif : Beignets au fromage

VENDREDI

Recette de Serbie

- Chou kouki
 - Musaka égréné de bœuf de chez Carrel (38)
 - & pommes de terre BIO de Thodore (38)
 - Yaourt
 - Crème dessert
- Alternatif : Musaka 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.