



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 ⁽³⁸⁾

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 I

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 : Œufs durs



MARDI

Menu Alternatif oriental

Samoussas de légumes

Couscous de légumes à la coriandre & pois chiches

Semoule

Tomme du Châtellard ⁽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 Thodure ⁽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.

