

LUNDI

Salade Vénitienne

coquille, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil

Jambon français braisé au jus

Epinards en béchamel

Saint Marcellin IGP ⁽⁷³⁾

Melon

Alternatif : Feuilleté fromage



MARDI

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ rapées

Tomate farcie

Semoule

Fromage blanc de l'Auvergne ⁽⁴³⁾

Mousse au chocolat

Alternatif : Tomate farcie végétale

En juin, c'est
la pleine saison des
cerises. A déguster
avec modération.

JEUDI

Menu Alternatif

Radis

Coquillettes

Sauce lentilles corail

Carré de l'Est

Cerises HVE des Fruitiers Dauphinois ⁽³⁸⁾

VENDREDI

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾

Filet de **colin label MSC** sauce à l'oseille

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ en persillade

Yaourt

Cake à la framboise de l'Étape Gourmande ⁽³⁸⁾

Alternatif : Tortilla

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.

LUNDI

Taboulé

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

Boulettes de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾

Petits pois au jus

Brique de l'Auvergne ⁽⁴³⁾

Pêche HVE des Fruitiers Dauphinois ⁽³⁸⁾

Alternatif : Boulettes de blé



MARDI

Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Bouchées de poisson MSC panées

Gratin de courgettes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾

Tomme du Châtellard ⁽³⁸⁾

Crème dessert au chocolat

Alternatif : Beignets de fromage

Le retour des
pêches, de
juin à septembre.
Un fruit riche en eau.



JEUDI

Menu Alternatif spécial football

Concombre

Fair play du Croque fromage

Epinards en béchamel façon pelouse

Bleu doux de l'Auvergne ⁽⁴³⁾ en coup franc

Cake à la banane de l'Étape Gourmande ⁽³⁸⁾

Pain au maïs de l'Étape Gourmande ⁽³⁸⁾

VENDREDI

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾

Paëlla au poulet français

et au riz BIO

Crème chantilly

Fraises HVE des Fruitiers Dauphinois ⁽³⁸⁾

Alternatif : Paëlla végétarienne

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.