



SEMAINE du 31 août au 6 septembre 2026

## MENUS

« préférés  
de nos  
convives »

Sauveurs de Famille à Gillonnay<sup>(11)</sup>  
« Lait, yaourt, crème dessert »



### Lundi

Menu Alternatif

Feuilleté au fromage  
Oeufs brouillés  
Epinards en béchamel  
au lait de Gillonnay<sup>(38)</sup>  
Petit suisse  
Pêche au sirop

### Mardi

Menu Local et Alternatif

Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou<sup>(38)</sup>  
Raviolis aux lentilles & oignons BIO de Saint Jean<sup>(26)</sup>  
sauce à la crème  
Bleu de Sassenage AOP de Vercors Lait<sup>(38)</sup>  
Poire HVE de Moras-en-Vallée<sup>(26)</sup>

Thomas Bougel Lavigne à Gillonnay<sup>(11)</sup>  
« Pommes de terre HVE »



### Jeudi

Salade verte de Glères<sup>(38)</sup>  
Boulettes de bœuf de Carrel<sup>(26)</sup> aux petits légumes  
Riz  
Yaourt BIO du Vercors<sup>(26)</sup>  
Fraises HVE de la Coccinelle<sup>(38)</sup>  
Alternatif : Boulettes de sarrasin aux petits légumes

Famille Charpentier  
à Thodure<sup>(11)</sup>  
« Pommes de terre BIO,  
lentilles »



### Vendredi

Concombre  
Filet de colin label MSC sauce au citron  
Carottes<sup>(26)</sup> et pommes de terre BIO<sup>(38)</sup>  
sautées  
Yaourt nature de Gillonnay<sup>(38)</sup>  
Cake à la banane de l'Etape Gourmande<sup>(38)</sup>  
Alternatif : Pavé végétal

Romain Vallée de Moras-en-Vallée<sup>(11)</sup>  
« Poires HVE »



Gao de Leprange  
à Lencel<sup>(11)</sup>  
« Yaourts BIO »



SEMAINE du 7 au 13 septembre 2026

## MENUS

« préférés  
de nos  
convives »

St Georges  
d'Espéranché

Cantine



### Lundi

Menu de St Verand & de St Georges d'Espéranché

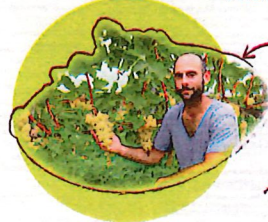
Gaspacho du Chef !  
Coquillettes BIO de Peaugres<sup>(07)</sup> à la carbonara  
viande française  
Yaourt à la châtaigne de chez Collet<sup>(42)</sup>  
Pastèque  
Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail

### Mardi

Menu Local

Pizza au fromage de Rives<sup>(38)</sup>  
Sauté de volaille de Royal Bernard<sup>(26)</sup> aux olives  
Chou-fleur de la Drôme persillé<sup>(43)</sup>  
Brique de chez Gérentes<sup>(43)</sup>  
Crème dessert au chocolat de Gillonnay<sup>(38)</sup>  
Alternatif : Crêpe au fromage

Paul Arnaud à Bougé-Chambalud<sup>(11)</sup>  
« Raisin HVE »



### Jeudi

Menu Alternatif

Carottes HVE de Saint Prim<sup>(38)</sup> râpées  
Couscous de légumes aux pois chiches  
Semoule  
Meule de Savoie<sup>(73)</sup>  
Raisin HVE de la Ferme des Cerises<sup>(38)</sup>

Michel Neyrel  
à La Balme-les-Grottes<sup>(11)</sup>  
« Bœuf de chez Carrel »



### Vendredi

Salade de lentilles  
Lentilles, tomate, maïs, oignon, jus de citron, moutarde, persil  
Sauté de bœuf d'Isère Viandes<sup>(38)</sup> au paprika  
Courgettes HVE de Saint Prim<sup>(38)</sup> en béchamel  
au lait de Gillonnay<sup>(38)</sup>  
Yaourt nature de Gillonnay<sup>(38)</sup>  
Cake à la myrtille gourmand<sup>(38)</sup>  
Alternatif : Pané au gouda

Thibaut Favre à  
Etoile-sur-Rhône<sup>(11)</sup>  
« Chou-fleur »



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, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

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, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.