



MENU DE BEAUFORT

Salade de jeunes pousses & **Noix BIO**
Lasagnes à la Bolognaise
Buchette de chèvre
Gâteau au chocolat de l'**Étape Gourmande**
Alternatif : Lasagnes aux Légumes



MENU ALTERNATIF & BIO

Salade de **betteraves BIO**
Boulettes végétales de Hari & co BIO
Tortis BIO à la sauce tomate
Carré du Trièves label ISHERE BIO
Pomme BIO

Mardi, c'est
PAIN AU MAÏS de
l'**Étape Gourmande**

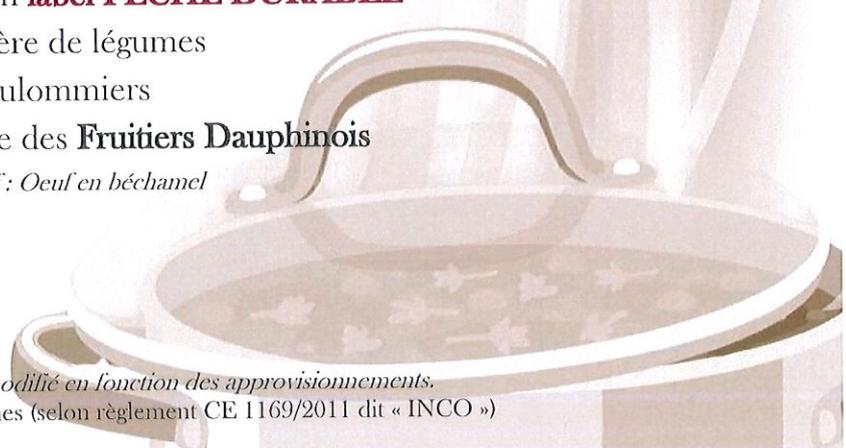


Le label
« ISHERE »
C'est la **proximité**,
la **rémunération des producteurs** et le
bien-être animal.



Salade de pâtes
Blanquette de poisson **label PÊCHE DURABLE**
Jardinière de légumes
Coulommiers
Poire de la Valloire des **Fruitiers Dauphinois**
Alternatif : Oeuf en béchamel

Guillaud 17.09.2021





MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles
Spaghettis
sauce crème & légumes
Tomme du Châtelard de **la laiterie Bernard**
Pomme

La laiterie
Bernard est à
Eydoche en
Isère



Macédoine de légumes
Moules marinières
Riz
Fromage blanc nature de **Gérentes**
Crème dessert à la Vanille
Alternatif : Quenelles de Saint-Jean à la tomate



ToutPam de
Frédéric Nivon
à Lapeyrouse
Mornay dans la
Drôme



Salade coleslaw
Blanquette de volaille de la **Drôme**
Semoule
Yaourt nature
Gâteau pommes & noix de **l'Étape Gourmande**
Alternatif : Blanquette de lentilles

Le label
« MONTAGNE »
Valorise les produits
de Montagne en
terme de goût,
d'arôme et de texture.



Salade Verte
Boeuf **régional** Bourguignon
Purée de **pommes de terre de chez Pat'ifol**
Saint Marcellin IGP
Barre d'Ananas
Alternatif : Parmentier végétal



Guillaud 17.09.2021



MENU ALTERNATIF

Salade de pois chiche
Mini roulé au Fromage de **Rives**
Gratin de **courge régionale**
Petit suisse nature
Kiwi **label HVE & ISHERE**
Velouté de légumes

Kiwi de **Saint Prim en Isère**.
Haute Valeur
Environnementale !



Filet de poisson pané aux céréales **label pêche durable**
Chou-fleur en béchamel

Tomme de Yenne **de la Dent du Chat**
Lunettes à la Fraise de **Romans sur Isère**

Alternatif : Pavé Fromager



Taboulé

Emincé de porc de **chez Carrel** à la moutarde & au miel

Duo de carottes

Yaourt nature BIO du GAEC de Lagrange à Léoncel

Banane

Alternatif : Omelette

MENU DE VEUREY VOROIZE

Radis & beurre
Raviolis **de Saint Jean**
à la tomate & râpé
Fromage Rouge
Compote pommes - Fraises **d'Anneyron**

Alternatif : Raviolis au fromage

VEUREY VOROIZE,
somptueux petit village
entre **Vercors et**
Chartreuse, avec sa
belle tour **des templiers**
et sa **cascade** idéale
pour se rafraîchir en
temps de chaleur.
Clémence



Guillaud 17.09.2021



MENU SAINT-CHEFFOIS

Macédoine de légumes
 Sauté de **volaille de la Drôme** au caramel
 Nouilles chinoises aux légumes
 Bûche crémeuse du Mézenc **label MONTAGNE**
 Orange
Alternatif : Feuilleté au Fromage

SAINT CHEF est un village **médiéval** aux multiples facettes entre Lyon et Grenoble. Le menu a été réalisé par les **enfants du conseil municipal**.



Carottes râpées
 Tartiflette **garantie recette traditionnelle**
 & sa Charcuterie
 Compote aux pommes de **chez Caraman fruits**
 Madeleine
Alternatif : Tartiflette végétale, oeuf



MENU BIO

Salade verte BIO

Sauté de **Boeuf régional BIO** Bourguignon

Petits pois BIO

Yaourt nature BIO

Cake Gourmand BIO

Alternatif : Boulettes végétariennes



Label HVE

Les pratiques agricoles utilisées **préservent l'écosystème naturel**.

MENU ALTERNATIF

Salade de quinoa

Omelette au Fromage

Epinards en Béchamel au **lait de Quincieu**

Fourme d'Ambert AOP

Kiwi de **Saint Prim label HVE et ISHERE**



Guillaud 17.09.2021



MENU ALTERNATIF
Soupe de lentilles au Cumin
Pavé Fromager
Carottes de chez **Nivon BIO** ail & persil
Buchette
Clémentine



Les **Carottes BIO** sont semées tous les 2 cm sur des buttes et récoltées 3 mois après à **Lapeyrouse Mornay dans la Drôme.**



Chou rouge en salade
Haut de cuisse de **poulet de la Drôme** grillé
Gratin de **courge régionale**
Petit suisse nature
Gâteau aux pépites de chocolat de **l'Étape Gourmande**
Alternatif : Feuilleté au Fromage



Jeudi, c'est **PAIN AUX POIVRONS** de **l'Étape Gourmande**



Salade de jeunes pousses
Blanquette de colin **label PÊCHE DURABLE**
Riz
Tomme des Monts d'Auvergne **label MONTAGNE**
Compote de pommes d'**Anneyron**
Alternatif : Beignets de légumes

La maison **Vernet** nous fournit nos **Pommes de terre BIO** pour la réalisation de notre purée.



Salade d'endives & dés de fromage
Hachis Parmentier (**viande régionale** & **pomme de terre BIO**)
Fromage blanc à la vanille
Salade de fruits
Alternatif : Hachis Parmentier végétal

Guillaud 17.01.2022

*Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)*





Céleri Rémoulade
Boulettes de **boeuf régional** à l'orientale
Haricots verts sautés
Yaourt à la Châtaigne de **la laiterie Collet**
Gâteau de Savoie de **l'Étape Gourmande**
Alternatif : Boulettes végétales



MENU DE SAINT VÉRAND



Carottes râpées
Saucisse du nord Isère **de chez Carrel**
Gratin de chou-fleur
Tomme de Domessin à **Panissage en Isère**
Banane
Alternatif : Saucisse végétale

SAINT VÉRAND
Les spécialités à côté
de chez nous :
le Saint Marcellin,
les Ravioles et la
Pogne !



MENU ALTERNATIF



Houmous & Blinis
Cappelletti ricotta épinard de **St Jean**
Sauce crème & râpé
Carré du Trièves **label Montagne**
Compote de pommes **d'Anneyron**

Le **Petit Béchet**
est un jus de
pomme gazéifié
produit à la
Terrasse en
Isère !

MENU DE NOËL

VENDREDI



Petit Béchet **de chez Béchet**
Salade de jeunes pousses & surimi
Sauté de **volaille de la Drôme** aux mousserons
& pommes duchesse
Macarons
Mandarine & papillotes
Alternatif : Salade de jeunes pousses
Lentilles aux mousserons & pommes noisette

