



MENU DE BEAUFORT

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



MENU ALTERNATIF & 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 **BIO**
Poire de la Valloire des **Fruitiers Dauphinois**
Alternatif : Oeuf en béchamel

Guillaud 17.09.2021



MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles
Spaghettis
sauce crème & légumes
Pomme BIO

La laiterie
Bernard est à
Eydoche en
Isère



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



ToutPam de
Frédéric Nivon
à Lapeyrouse
Mornay dans la
Drôme



Blanquette de volaille de la Drôme
Semoule BIO
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.



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



Guillaud 17.09.2021

MENUS DU 22 au 28 NOVEMBRE 2021

MENU ALTERNATIF

Salade de pois chiche
Mini roulé au Fromage de Rives
Gratin de courge régionale
Kiwi **label HVE & ISHERE**

Kiwi de Saint
Prim en Isère.
Haute Valeur
Environnementale !



Filet de poisson pané aux céréales **label pêche durable**

Chou-fleur BIO 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

Alternatif : Omelette

MENU DE VEUREY VOROIZE

Chou rouge

Raviolis BIO de Saint Jean

à la tomate & râpé

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 17.07.2021



MENU SAINT-CHEFFOIS

Sauté de volaille de la Drôme au caramel

Nouilles chinoises aux légumes

Bûche crémeuse du Mézenc **label MONTAGNE**

Orange BIO

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 & pommes de terre **BIO**

& sa Charcuterie

Compote aux pommes de chez **Caraman fruits**

Alternatif : Tartiflette végétale, oeuf



MENU BIO

Salade verte BIO

Sauté de **Boeuf** régional **BIO** Bourguignon

Petits pois BIO

Yaourt nature 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**

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



Guillaud 17.09.2021

MENUS DU 6 AU 12 DÉCEMBRE 2021



MENU ALTERNATIF

Soupe de lentilles au Cumin

Pavé Fromager

Carottes de chez Nivon **BIO** ail & persil

Clémentine



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



Haut de cuisse de poulet de la Drôme grillé

Gratin de courge régionale

Petit suisse nature BIO

Gâteau aux pépites de chocolat de l'Étape Gourmande

Alternatif : Feuilleté au Fromage



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



Blanquette de colin **label PÊCHE DURABLE**

Riz BIO

Tomme des Monts d'Auvergne **label MONTAGNE**

Compote de pommes d'Anneyron

Alternatif : Blanquette de lentilles

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

Alternatif : Hachis Parmentier végétal

G. Guillaud 17.09.2021

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



MENUS DU 13 AU 19 DÉCEMBRE 2021



Boulettes de boeuf régional à l'orientale

Haricots verts BIO sautés

Yaourt à la Châtaigne de la laiterie Collet

Gâteau de Savoie de l'Étape Gourmande

Alternatif : Boulettes végétales



MENU DE SAINT VÉRAND

Saucisse du nord Isère de chez Carrel

Gratin de **chou-fleur BIO**

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

Compote de pommes d'**Anneyron**



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

MENU DE NOËL

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
Soufflettes de légumes aux mousserons & pommes noisette*

VENDREDI

