



MENU ALTERNATIF

Chou Kouki
Couscous
de légumes
Liégeois au chocolat



Carottes râpées
Saucisse de chez Carrel
Truffade Auvergnate & **Pommes de terre BIO**
Compote BIO

Alternatif : Saucisse végétale



MENU de BERNIN, DOMARIN & VARCES

Salade Verte
Steak haché de chez Carrel
Rösti
Ketchup
Fraises

Alternatif : Steak végétal



Sauté de volaille au jus
Riz niçois
Tomme du Châtelard d'Eydoche
Cake BIO au Citron de l'Étape Gourmande

Alternatif : Boulettes végétales



Il fait bon vivre à Domarin,
petit village entre ville et
campagne, on y trouve
château, vignes et forêts, mais
aussi clocher, croix et sources.
Il fait bon vivre à Domarin,
Dauphinois et habitants
d'ailleurs Tous d'accord pour
prendre plaisir en mangeant !



Bernin





Haut de cuisse de poulet région du Goût

Epinards BIO au lait de Quincieu

Gruyère de Savoie

Compote

Alternatif : Oeufs durs



HVE
agriculture
raisonnée qui
préserve la
Biodiversité.



Radis & beurre
Coquille de poisson
Riz

Fromage Blanc BIO

Alternatif : Mini quenelles sauce blanche



IGP exigence
de qualité et
certifie la zone
géographique



MENU ALTERNATIF de Ste Geneviève de RIVES

Salade Verte BIO & Noix de Grenoble AOP

Flan de **courgettes HVE**

aux **ravioles IGP** de Romans

Yaourt nature de la Ferme Collet

Fraises de chez Luc Armanet



JEUDI
c'est pain
au curry

Sauté de Boeuf d'Isère Viandes

Crozets BIO de Savoie à l'ail

Buchette

Gâteau de Savoie de l'Étape Gourmande

Alternatif : Croziflette végétale





Salade trio de lentilles
Chipolatas de chez Carrel
Ratatouille
Yaourt BIO du Léoncel

Alternatif : Crêpe au fromage



Steak haché label de chez Convivial
Purée de **Pommes de terre BIO**
d'Ardèche

Tomme d'Auvergne **label Montagne**

Melon

Alternatif : Pavé végétal



MENU DE MONTFERRAT



Poisson label MSC pané
Coquillettes BIO
Monfinoix de la fromagerie Beaudé

Fraises à la Chantilly

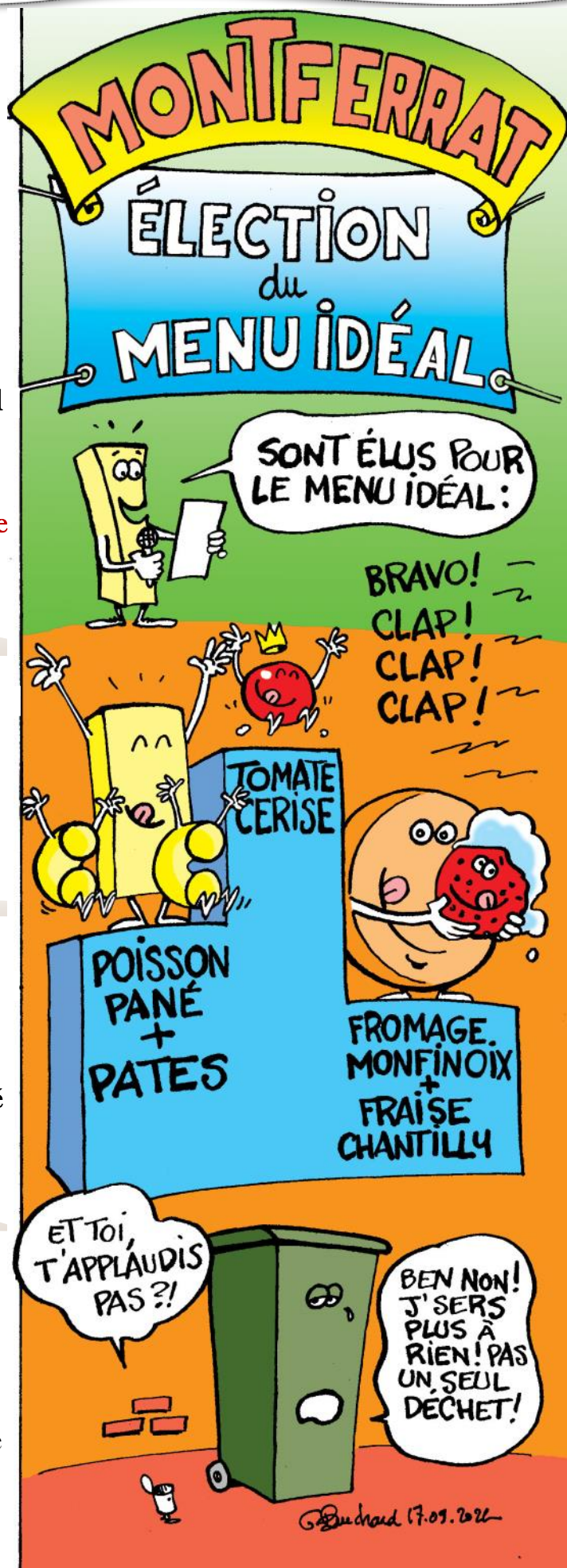
Alternatif : Pavé fromager



MENU ALTERNATIF pour LA BIODIVERSITE



Salade Marocaine
Quenelles de ST Jean sauce tomate
Haricots verts BIO persillés
Gâteau au chocolat **Gourmand**





Aiguillettes de poulet sauce suprême

Semoule BIO

Fourme d'Ambert AOP

Compote de poires

Alternatif : Crêpe au fromage

Sauce suprême
à base de bouillon
de volaille, farine,
beurre et crème.



Salade de pommes de terre mimosa

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

Carottes BIO de la Drôme à l'ail

Pommes HVE des Fruitiers Dauphinois

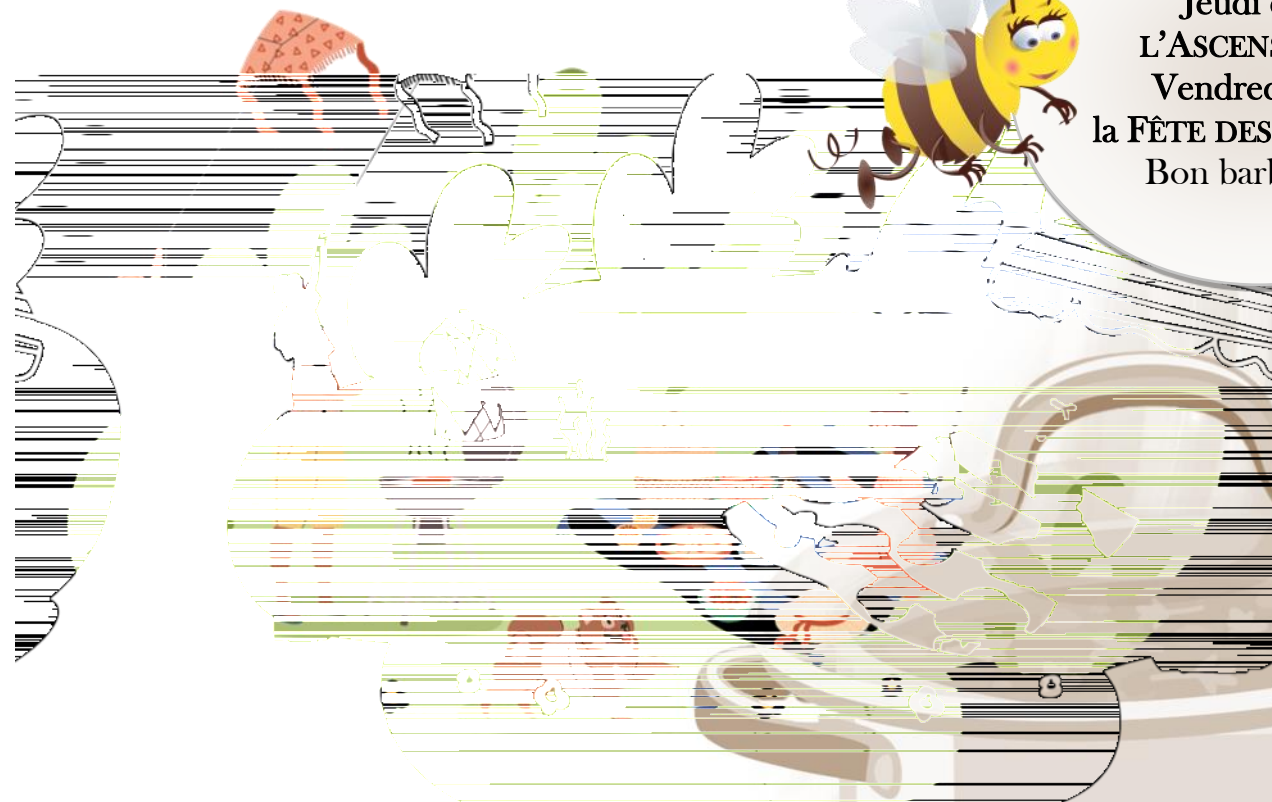
Alternatif : Omelette

Les **carottes BIO**
sont cuites à l'eau
et revenues dans
du beurre de l'ail
et du persil.



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

Jeudi c'est
L'ASCENSION et
Vendredi c'est
la FÊTE DES VOISINS !
Bon barbecue !





MENU ALTERNATIF

Salade vénitienne

Boulettes végétales

Gratin de **courgettes BIO**

Cerises de la Vallée du Rhône



La Forteresse

« Un Menu équilibré de saison qui allie plaisir et pas de Gaspillage ! »



MENU de LA FORTERESSE & SAINT VINCENT DE MERCUZE

Lasagnes à la

Bolognaise

Carré du Trièves BIO de Clelles

Mousse au Chocolat

Alternatif : Lasagnes de légumes



MENU de VILLENEUVE DE MARC

Radis BIO & beurre

Nuggets de Filet de Poulet

Potatoes

Fraises



Alternatif : Beignets de camembert

MENU SAVEURS D'ASIE

Salade de **tomates BIO**

Sauté de Porc de chez Carrel au caramel

Riz Cantonais

Cake à l'ananas de l'Etape Gourmande

Alternatif : Emincé végétal & riz



Villeneuve de Marc

« Le Menu des Gourmands »
Villeneuve de Marc est un petit village avec une forte activité associative qui bouge beaucoup !

MENUS DU 6 AU 12 JUIN 2022

A LA
PENTECÔTE, je
prends l'air et je
fais du sport !
MANGER &
BOUGER !



MARDI
c'est pain
Provençal

MENU BIO

Daube de **boeuf BIO** de Carrel
à la Provençale

Pommes de terre vapeur BIO
d'Ardèche

Camembert BIO

Cake BIO au Citron Gourmand

Alternatif : Flan de courgettes



MENU ALTERNATIF & BIO

Quenelles BIO de St Jean

Sauce **lentilles corail BIO**

Yaourt BIO du Léoncel

Nectarine BIO



MENU DE MEYRIEU LES ETANGS

Tomates Mozzarella

Filet de **Poulet** à la Provençale

Tagliatelles de **Saint Jean**

Petit Suisse

Alternatif : Emincé végétal à la Provençale



MEYRIEU-LES-ÉTANGS



À MEYRIEU-LES-ÉTANGS, NOUS SOMMES 18 ENFANTS!

AYMAR DE POISIEU *

* dit "CAPDORAT" à cause de sa tête blonde. Compagnon de Jeanne d'ARC.

DE BONNE HUMEUR TOUT LE TEMPS!



LE VILLAGE N'EST PAS TRÈS GRAND!

MAIS ON EST BIEN!

C'EST LE PLUS IMPORTANT!

À TABLE LES GOURMANDS !!!



| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| A | | Y | I | C | S | |
| | | | | | | |
| T | J | U | R | M | E | X |
| | | | | | | |



Buchard
03.82.221

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

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



Jambon braisé sauce aux agrumes

Flan de **courgettes BIO**

Monfinoix de la fromagerie Beaudé

Cerises de la Vallée du Rhône

Alternatif : Emincé végétal aux agrumes



Melon

Boulettes de **Boeuf BIO**
de chez Convivial aux olives

Tortis aux 3 légumes

Fromage râpé

Cake au caramel de l'Étape Gourmande

Alternatif : Boulettes végétales



Consommés
à la bonne
SAISON



et
Cuisinés
MAISON



MENU ALTERNATIF



Pizza aux légumes du soleil de Rives

Salade Trio de lentilles

Yaourt aromatisé

Fraises de chez Armanet



Légumes à croquer
sauce au Fromage

Gratin de **Poisson label MSC**
aux **ravioles BIO IGP** de Saint Jean

Abricot

*Alternatif : Gratin de **ravioles IGP** végétal*



Les **FRUITS ET LÉGUMES** restent
LÉGERS pour
votre budget,
votre santé et celle
de la planète !



MENU ALTERNATIF

Carottes râpées
Tomates farcies végétales

Riz BIO

Yaourt à l'abricot de la Ferme Collet

Le Plein
de
Vitamine
D



MENU FÊTE DE LA MUSIQUE

Haut de cuisse de poulet région du goût

Haricots verts persillés

Carré du Trièves BIO de Clelles

Pastèque

Alternatif : Friand au fromage

Pour
Fortifier tes
OS !



MENU DE CHEZENEUVE

Melon

Tagliatelles BIO de Saint Jean

sauce bolognaise au boeuf de chez Carrel

Chantilly



Fraises de la vallée du Rhône

Alternatif : Tagliatelles de Saint Jean sauce champignons



REPAS FROID « Fête de la St.Jean »

Salade Verte BIO à la Suisse

Jambon blanc 

Taboulé

Cake au chocolat de l'Étape Gourmande

Alternatif : Terrine de légumes





Salade de jeunes pousses
Sauté de boeuf de **chez Carrel** à la Basquaise
Purée de pommes de terre **d'Ardèche**
Fromage Blanc
Alternatif : Pavé végétal

On fait mijoter des
oignons, des
tomates et des
poivrons pour
cuisiner notre
SAUCE BASQUAISE

MENU ALTERNATIF



Salade de lentilles et ciboulette
Ravioli de légumes BIO de Saint Jean & râpé
sauce Provençale
Pêche de la Vallée du Rhône HVE

Saint Jean élabore
sa farce à partir de
poivrons, **tomates**,
oignons, **aubergine**
et **Ricotta BIO**.



MENU DE BOUVESSE QUIRIEU



Melon BIO
Nuggets de Poulet
Pommes noisettes
Cake Choco-coco de l'Étape Gourmande
Alternatif : Bâtonnets de Mozzarella



Filet de **colin label MSC** à l'oseille
Riz BIO
Tomme de **Quincieu** aux herbes
Cerises d'Ardèche
Alternatif : Crêpe au fromage





Taboulé BIO

Chipolatas de chez Carrel

Ratatouille

Nectarine

Alternatif : Friand au fromage



Poisson label MSC meunière au citron

Carottes Vichy BIO

Tomme Blanche de chez Gérentes

Compote de pommes

Alternatif : Pavé fromager



Avec toujours la
même devise :

**BIEN MANGER
POUR BIEN
GRANDIR !**



REPAS FROID & ALTERNATIF SPÉCIAL FIN D'ANNÉE

Tomates cerises

Quiche au Fromage de Rives

Chips

Yaourt à boire

Cake au Caramel de l'Étape Gourmande

