

LUNDI

Menu Alternatif

Salade Napoli

Tortis 3 couleurs, maïs, vinaigrette, ail, persil
Quenelles aux olives
Brocolis en béchamel
Yaourt nature de la Laiterie Collet ⁽⁴²⁾
Kiwi



MARDI

Betteraves
Blanquette de veau français de chez Beauvallet
Riz
Camembert
Pomme HVE de Ville-sous-Anjou ⁽³⁸⁾

Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois

**Herbes
de Provence**
romarin, origan,
Sariette, Thym.

JEUDI

Menu aux herbes du Sud

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Caldeirada au thym
Poisson MSC, pommes de terre, carottes et courgettes HVE
Fromage blanc nature
Cake Bio au citron de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Alternatif : Caldeirada végétale

VENDREDI

Salade d'endives de Saint-Hilaire-la-Côte ⁽³⁸⁾
Sauté de volaille française au jus
Pennes
Carré de l'Est
Crème dessert

Alternatif : Penne Bio sauce lentilles corail

LUNDI

Salade de petits pois & lentilles

Lentilles, petits pois, vinaigrette, sel, échalote.

Couscous aux boulettes de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾

Semoule

Fromage blanc nature

Pomme BIO de chez la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Alternatif : Couscous aux pois chiches

MARDI

Salade de pommes de terre & ciboulette

Nugget's de poulet français

Gratin de courgettes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾

Yaourt nature

Ananas au sirop

Alternatif : Nuggets de blé



La ciboulette a des notes anisées, épicées ou poivrées. Elle parfume les entrées et les plats chauds.

JEUDI

Taboulé

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

Filet de poisson label MSC à l'ail & au persil

Ratatouille

Saint Marcellin IGP ⁽⁷³⁾

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

Alternatif : Pavé végétal

VENDREDI

1er mai «Fériers»



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.

LUNDI

Salade Vénitienne
coquille, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil
Sauté de poulet français au jus
Epinards en béchamel
Yaourt
Pomme HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Alternatif : Omelette



MARDI

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ râpées
Lasagnes à la bolognaise
viande française
Bleu doux de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Flan au caramel

Alternatif : Lasagnes de légumes

La saison
de la **fraise**
s'étend d'**avril** à
juin, et jusqu'à
l'**automne** pour les
remontantes.

JEUDI

Menu Alternatif

Salade de lentilles & ciboulette
Tarte au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
Haricots verts en persillade
Coulommiers
Fraises HVE des Fruitiers Dauphinois ⁽³⁸⁾

VENDREDI

8 mai «Férié»



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.

LUNDI

Anniversaire de Guillette



Betteraves

Steak haché de chez Carrel ⁽³⁸⁾ à la moutarde et au miel

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ en pot vide

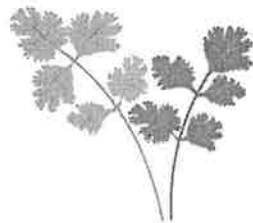
Fromage blanc de l'Auvergne ⁽⁴³⁾

Pain d'épices et miel de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Alternatif : Boulettes au sésamin & lentilles

MARDI

Repas froid en plein air



Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Jambon blanc français

Salade de pépinettes

pépinettes, tomate, mayonnaise, vinaigrette, persil

Yaourt à boire

Pomme HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Alternatif : Couis durs

Les
abeilles butinent
et grâce à elles, on
peut **manger**
des **fruits** et des
légumes.

JEUDI

L'Ascension «Férié»





Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 18 au 24 mai 2026

LUNDI

Radis
Saucisson brioché de Lyon de chez Randy ⁽⁶⁹⁾
Pommes de terre vapeur *en persillade*
Yaourt BIO du Vercors ⁽²⁶⁾
Purée de pommes HVE de Bougé-Chambalud ⁽³⁸⁾
Alternatif : Tomate farcie végétale

MARDI



Céleri en rémoulade
Boulettes de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ sauce au poivre
Haricots verts *en herbes*
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Cake aux pépites de chocolat gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Consommer
local c'est bon
pour ma planète et
pour ma région.

JEUDI

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Ragoût de poisson label MSC
Yaourt à la châtaigne de chez Collet ⁽⁴²⁾
Madeleine
Alternatif : Ragoût végétal

VENDREDI

Menu Alternatif et Local

Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Raviolis BIO aux légumes du Soleil de Saint Jean ⁽²⁶⁾
sauce tomate et herbes de Provence
Tomme de Yenne ⁽⁷³⁾
Fraises HVE de la Ferme des Cerises ⁽³⁸⁾

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.

LUNDI

Pentecôte «Férié»



MARDI

Chou kouki
Sauté de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ à l'asiatique
Riz
Fromage blanc nature
Melon

Alternatif : Pois chiches sauce à l'asiatique

Le Houmous

est une purée de
pois chiches et de
tahini agrémenté de
citron et d'ail

JEUDI

Menu Alternatif

Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Croque fromage

Haricots verts *en persillade*

Yaourt

Gâteau à la pomme de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾



VENDREDI

Menu Barbecue spécial Fête des Voisins

Houmous

Chipolatas de chez Carrel ⁽³⁸⁾

Potatoes

Chantilly

Fraises HVE des Fruitières Dauphinoises ⁽³⁸⁾

Pain à la tomate de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Alternatif : Aiguillettes blé & carottes

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.

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'aillette

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ en persillade

Yaourt

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

Alternatif : Tortilla

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 Châtelard ⁽³⁸⁾

Crème dessert au chocolat

Alternatif : Bagnais 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'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Pain au maïs de l'Etape 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

LUNDI

Melon

Sauté de porc de chez Carrel⁽³⁸⁾ à l'abricot & au romarin

Tortis

Yaourt à la framboise de chez Collet⁽⁴²⁾

Meringue de chez Louvat⁽³⁸⁾

Alternatif : Dahl de lentilles



MARDI

Cake à la carotte de l'Etape Gourmande⁽³⁸⁾

Filet de colin label MSC sauce aigre douce

Riz à l'ananas

Fromage des papilles d'Ardèche⁽⁰⁷⁾

Pastèque

Alternatif : Onigiri



JEUDI

Menu Alternatif

Salade verte de Gières⁽³⁸⁾

Pizza aux légumes de Rives⁽³⁸⁾

Salade de lentilles & ciboulette

Fromage blanc

Pêche HVE de la Vallée du Rhône⁽³⁸⁾



VENDREDI

Taboulé

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

Steak haché de chez Carrel⁽³⁸⁾ sauce barbecue

Haricots verts en persillade

Buchette

Cerises HVE des Fruitiers Dauphinois⁽³⁸⁾

Alternatif : Pavé végétal





Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 22 au 28 juin 2026

LUNDI

Menu Espagnol

Gaspacho de tomates

Fideua au poisson label MSC

avec des coquillettes Bio de Peaugres ⁽⁰⁷⁾

Yaourt à la banane de chez Collet ⁽⁴²⁾

Melon

Alternatif : Fideua végétale

MARDI

Terrine de campagne de chez Carrel ⁽³⁸⁾

Sauté de volaille française au curry

Semoule

Saint-Marcellin IGP ⁽⁷³⁾

Abricots HVE de la Vallée du Rhône ⁽³⁸⁾

Alternatif : Terrine de légumes, curry de petits pois



Le
Gaspacho,
soupe froide à base
de tomates, légumes
crus et huile d'olive.

JEUDI

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ râpées

Sauté de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ à la mexicaine

Purée de pommes de terre

Camembert

Liégeois au chocolat

Alternatif : Boulettes au sarrasin & lentilles

VENDREDI

Menu Alternatif végétarien

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾

Quiche au fromage de Rives ⁽³⁸⁾

Macédoine

Macédoine, mayonnaise, fromage blanc, moutarde, persil.

Fromage blanc de chez Gérentes ⁽⁴³⁾

Cake au caramel de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

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

Salade de lentilles
Chipolatas de chez Carrel ⁽³⁸⁾ au jus
Courgettes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ à la tomate
Meule de Savoie ⁽³⁸⁾
Brugnon HVE de chez Savajols ⁽²⁶⁾

Alternatif : Feuilleté au fromage

MARDI



Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Filet de poulet français sauce orientale
Potatoes
Yaourt BIO du Vercors ⁽²⁶⁾
Melon

Alternatif : Pavé végétal

Récoltez,
les herbes d'été et
faites les sécher, pour
parfumer vos plats
toute l'année.

JEUDI

Menu Alternatif

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Rougail aux haricots
Coquillettes
Fromage râpé
Cake nature de l'Étape Gourmande ⁽³⁸⁾

VENDREDI

Pique-nique de Fin d'Année

Jambon blanc français
Pizza BIO au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
Chips
Yaourt à boire
Abricot HVE des Fruitières Dauphinoises ⁽³⁸⁾

Alternatif : Oeuf dur