






















MENU du 11 au 15 octobre 2021

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé -- bio  *plat avec porc.-
Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 11	Salade verte-croisillon feuilleté à l'emmental-maquereaux à la tomate -mâche aux croûtons @- Saumon à l'oseille@grenadin au roquefort - Ebly au beurre-épinards bio  à la crème@- Fromage ou yaourt bio  - Fruit de saison@-crème dessert bio  à la vanille - Donuts au chocolat-ananas au sirop -	Salade verte-salade de tomates bio fraîches  au pistou maison@-pâté en croûte*- Porroniers* au vin blanc@-lieu au citron - Flageolets au jus -champignons sautés@- Fromage@ ou yaourt - Fruit de saison@-tartelette à l'abricot maison-riz au lait -
MARDI 12 Pain 	Salade verte bio  -terrine de foie*-tranche de pastèque fraîche-salade de céréales surimi maison - Tartiflette maison*@-Dorade Dugléré - Cœurs de céleris braisés - Fromage ou petit suisse au sucre@Flan au chocolat -fruit de saison-génoise à la confiture-compote bio  de pommes framboises@	Salade verte-salade composée @*-salade de crozets poulet bacon*- Omelette maison pipérade @- Duo de haricots@- Fromage bio  à la coupe@ ou yaourt - Cake marbré maison-fruit de saison bio  - poire chocolat -
MERCREDI 13	Salade verte - salade strasbourgeoise -salade de soja et maïs maison @-salade de perles marines - Cuisse de canard laqué@- Riz bio  basmati@salsifis aux fines herbes - Fromage ou yaourt au fruits@- Crème brûlée maison-fruit de saison@-pain d'épice- pêche au sirop -	Salade verte bio  -tartine au bleu de Sassenage maison@-tartare de courgettes - Rôti de porc charcutière*- filet de merlu vapeur@- Jardinière de légumes@- Fromage ou yaourt bio brassé  - Tarte aux noix-fruit de saison @-choux à la crème -
JEUDI 14 Pain 	Salade verte bio  -taboulé au basilic@- de melon frais- terrine de poisson - Aiguillettes de poulet aux épices @- Courgettes bio  à la provençale@-torsades bio  au beurre Fromage@ ou yaourt - Mousse au chocolat@-fruit de saison-gâteau basque- bigarreaux au sirop -	Salade verte-champignons à la grecque@-soupe de poissons aux croûtons-rillettes de thon - Sauter de veau Marengo @- Poêlée brocolis@- Fromage à la coupe ou yaourt@- Mosaïque de fruits - fruit de saison bio  - fondant au chocolat maison -
VENDREDI 15 végétarien	Salade verte-pâté en croûte-carottes râpées fraîches bio  -macédoine de légumes - Boulettes végétariennes à la tomate @- Pommes frites@-gratin d'aubergines @- Fromage@ ou yaourt - Entremets à la vanille-fruit de saison bio  -framboises au sucre-barre glacée -	salade verte@-salami danois*-cervelle des Canuts maison - Roastbeef sauce poivre @- Gratin de patates douces maison@- Fromage ou yaourt aux fruits bio  - Fruit de saison-barre de céréales @- liégeois au chocolat bio  -

















(Sous réserve de modification selon approvisionnement
L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD

Le Proviseur,
Alain MATTONE

MENU du 11 au 15 octobre 2021

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé -- bio  *plat avec porc.-

Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 11	Mâche aux croûtons Saumon à l'oseille Epinards bio  à la crème Yaourt bio  Fruit de saison	Salade de tomates bio fraîches  au pistou maison Porroniers* au vin blanc Champignons sautés Fromage Fruit de saison
MARDI 12 Pain 	Salade verte bio  Tartiflette maison* Cœurs de céleris braisés Petit suisse au sucre Compote bio  de pommes framboise	Salade composée Omelette maison piperade Duo de haricots Fromage bio  à la coupe Fruit de saison bio 
MERCREDI 13	Salade de soja maïs maison Cuisse de canard laqué Riz bio  basmati Yaourt aux fruits Fruit de saison	Tartine au bleu de Sassenage maison Filet de merlu vapeur Jardinière de légumes Yaourt bio brassé  Fruit de saison
JEUDI 14 Pain 	Taboulé au basilic Aiguillettes de poulet aux épices Courgettes bio  provençale Fromage Mousse au chocolat	Champignons à la grecque Sauté de veau Marengo Poêlée brocolis Yaourt Fruit de saison bio 
VENDREDI 15 végétarien	Carottes râpées fraîches bio  Boulettes végétariennes à la tomate Pommes frites et gratin d'aubergines Fromage Fruit de saison bio 	Salade verte Roastbeef sauce poivre Gratin de patates douces maison Yaourt aux fruits bio  Barre de céréales

(Sous réserve de modification selon approvisionnement

L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARDLe Proviseur,
Alain MATTONE