

Menus DU 3 AU 7 JUIN

Menu A

Menu B

Lundi

3

Taboulé
Filet de **poisson MSC** meunière
Epinards en béchamel
Carré du Trièves HVE
Pêche label HVE de l'Isère
Alternatif : Omelette

Radis
Couscous au poulet français
Semoule
Yaourt
Poire au sirop
Alternatif : Couscous de légumes

Mardi

4

Terrine de légumes
Andouillette française à la moutarde
Cœur de blé
Fromage
Fruit
Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

Salade verte HVE de Jarcieu
Boulettes de bœuf régional au poivre
Tian de légumes
Fromage
Riz au lait
Alternatif : Croque chèvre noix

Mercredi

5

Macédoine de légumes
Jambon français braisé
Courgettes HVE au fromage de chèvre de l'Ardèche
Petit suisse
Cookie
Alternatif : Pavé végétal

Betteraves
Tomate farcie viande française
Pâtes
Fromage
Fruit
Alternatif : Tomate farcie végétale

Jeudi

6

Salade de pommes de terre
Emincé de volaille française au curry
Haricots verts
Meule de Savoie
Compote
Alternatif : Curry de pois chiches

Concombre
Blanquette de colin MSC
Pommes de terre HVE vapeur
Petit suisse aux fruits
Mousse au chocolat
Alternatif : Blanquette de légumes

Vendredi

7

Salade verte HVE de Jarcieu
Sauté de bœuf de chez Carrel à la Provençale & Torsades
Yaourt
Fraises HVE de Luc Armanet
Alternatif : Torsades sauce lentilles corail

Menu ALTERNATIF
Salade Marocaine
Quiche à la Provençale
Salade de tomates aux olives & mozzarella
Fromage
Salade de fruits



ZOOM

sur nos

partenaires

LOCAUX

Préparation
fromagère 100%
artisanal,
sans additif, sans
conservateur



Pour commander :

Foyer communal : 04.75.31.71.91

Mairie : 04.75.23.04.81



et d'approvisionnement

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Papilles d'Ardèche,
à Tournon dans l'Ardèche.

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com



Menus DU 10 AU 14 JUIN

Menu A

Salade de perles légumières
Rôti de porc de chez Carrel à la diable & Flan de légumes
Faisselle
Nectarine HVE de l'Isère
Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

Spécial PAËLLA

Salade verte HVE de Jarciou
Paëlla à la volaille française
Tomme de Yenne
Compote
Alternatif : Paëlla de légumes

Betteraves
Boulettes de bœuf régionales
Semoule à la niçoise
Yaourt
Cerises HVE de l'Isère
Alternatif : Boulettes végétales

Menu ALTERNATIF

Salade de lentilles
Pizza au fromage de Rives
Aubergines à la tomate
Fromage
Cake à la banane **Gourmand**

Salade de tomates HVE (38)
Filet de poisson MSC vapeur
Ratatouille du Chef
Saint Marcellin IGP
Liégeois à la vanille
Alternatif : Pavé végétal

Menu B

Concombre
Moules marinières
Pommes duchesses
Fromage
Compote de poire
Alternatif : Courgette farcie végétale

Taboulé
Mini-quenelles sauce nantua
Haricots beurre
Fromage blanc
Fruit
Alternatif : Minis quenelles sauce tomate

Radis
Chipolatas
Rösties de pommes de terre et légumes
Fromage
Ile flottante
Alternatif : Dahl de lentilles

Salami
Daube provençale régionale
Petits pois au jus
Petit suisse
Salade de fruits
Alternatif : Terrine de légumes Omelette

Spécial RAVIOLES

Salade de coleslaw
Gratin de ravigoles IGP au saumon MSC
Yaourt aux fruits
Compote
Alternatif : Gratin de ravigoles IGP au St Marcellin

Semaine des
Fruits et légumes
Frais

ZOOM
sur un de
nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
cerises, fraises,
abricots, pommes.

Pour commander :

Foyer communal : 04.75.31.71.91

Mairie : 04.75.23.04.81



Alternatif : Blanquette de légumes

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque



Les Fruits de Valquirit,
à Saint-Prim dans l'Isère.

En savoir plus... www.quillaud-traiteur.com



Menu A

Menu B

Lundi

17

Salade de **tomates HVE (38)**
Rognons de bœuf **français** au vin rouge
Ecrasé de **pommes de terre HVE**
Brique de vache de **chez Gérentes**
Pastèque
Alternatif : Galettes de légumes

Mardi

18

Carottes HVE de St Prim râpées
Cuisse de poulet **français** aux herbes
Courgettes HVE (38) à la tomate
Fromage
Compote
Alternatif : Orgeotto

Mercredi

19

Radis
Saucisse de **chez Carrel** grillée
Haricots blancs à la tomate
Petit suisse
Pêche HVE de l'Isère
Alternatif : Boulettes de blé

Jeudi

20

Melon
Blanquette de **colin MSC** au citron
Epinards en béchamel
Yaourt à la framboise de **Collet**
Cake BIO au citron Gourmand
Alternatif : Omelette

Menu SYMPHONIE

Vendredi

21

Concombre *Vivace*
Boulettes d'agneau **français** au jus
Symphonie fantastique de Haricots verts
Carré du Trièves HVE (38) Impérial
Damnation de Mousse au chocolat
Alternatif : Quenelles sauce blanche

Salade verte HVE de **Jarcieu**
Boulettes de bœuf **régional**
sauce basquaise & Pâtes
Petit suisse
Mousse à la crème de marrons
Alternatif : Tomate farcie végétale

Salade de champignons
Gratin de crozets de **Savoie**
au poulet **français**
Fromage blanc vanillé
Beignet au chocolat
Alternatif : Gratin de crozets & fromage à raclette

Menu ALTERNATIF

Terrine de légumes
Cappelletti ricotta épinards
de **Saint Jean** sauce blanche
Fromage râpé
Ile flottante

Menu FRAÎCHEUR

Salade de pâtes & tapenade
Quiche lorraine de **l'Etape Gourmande**
Salade verte HVE de Jarcieu
Fromage
Pruneaux au sirop
Alternatif : Quiche aux champignons

Melon
Riz & Cocktail de fruits de mer
Fromage blanc aux fruits
Compote
Alternatif : Chili sin carné



Semaine
Fête de la musique

ZOOM

sur nos

partenaires

LOCAUX

Pastier, producteur
de pâtes, ravioles,
quenelles, gnocchis.

Pour commander :

Foyer communal : 04.75.31.71.91

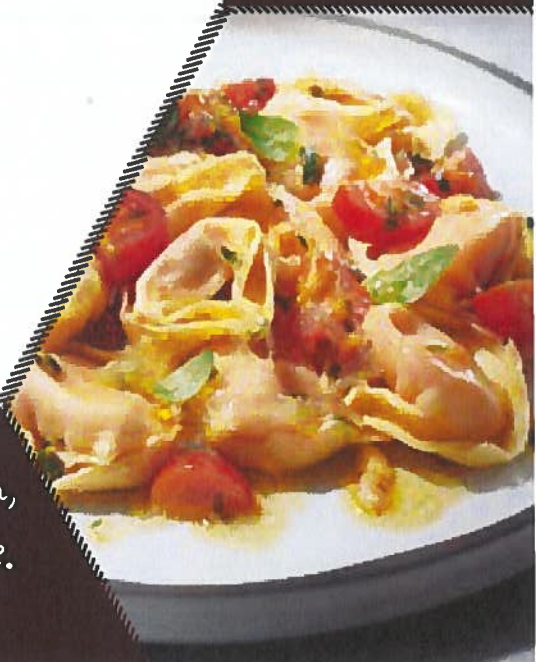
Mairie : 04.75.23.04.81



approvisionnement. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement.
Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Saint Jean,
à Romans dans la Drôme.

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com



Menu A

Menu B

Lundi

24

Salade de **pommes de terre HVE**
Tomate farcie viande française
Cœur de blé
Bleu du Vercors Sassenage AOP
Pêche HVE de l'Isère
Alternatif : Tomate farcie végétale

Taboulé
Daube de boeuf régional à la Provençale
Poêlée de légumes
Yaourt
Compote de fraises
Alternatif : Pois chiches sauce basquaise

Menu ALTERNATIF

Betteraves
Quenelles à la sauce tomate & champignons
Flan de **courgettes HVE (38)**
Fromage blanc
Liégeois au chocolat

Salade de chou-fleur mimosa
Poitrine fumée de **chez Carrel**
Lentilles à la dijonnaise
Fromage
Fruit
Alternatif : Omelette au fromage

Menu BOUILLABAISSE

Salade de pépinettes au **thon MSC**
Bouillabaisse de **poisson MSC**
Pommes de terre HVE vapeur
Fromage
Fruit
Alternatif : Salade de pépinettes, Bouillabaisse végétale

Menu FRAÎCHEUR

Salade de pâtes aux fruits de mer
Caillette **Ardéchoise**
Salade **Auvergnate**
Fromage blanc aux fruits
Mousse au citron
Alternatif : Salade de pâtes, oeufs durs

Mardi

25

Radis
Rougail saucisse français
Riz
Tomme de la Bièvre
Compote
Alternatif : Rougail aux haricots rouges

Mercredi

26

Melon
Calamars à la romaine
Ratatouille
Yaourt
Brownie de l'Etape Gourmande
Alternatif : Beignets de camembert

Jeudi

27

Salade verte HVE de Jarcieu
Haut de cuisse de poulet français
Petits pois au jus
Petit suisse
Cocktail de fruits au sirop
Alternatif : Boulettes de blé

Vendredi

28

Concombre
Pennes à la sauce carbonara française
Emmental
Cake aux myrtilles Gourmand
Alternatif : Pennes sauce lentilles corail



Semaine du POISSON
pour fêter l'été



ZOOM

sur nos

partenaires

LOCAUX

Coopérative de récolte et transformation du lait de montagne.

Pour commander :

Foyer communal : 04.75.31.71.91

Mairie : 04.75.23.04.81



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Paul Faure à Autrans pour Vercors Lait,
à Villard-de-Lans dans l'Isère.



En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com



Menus du 1er au 5 JUILLET

Menu A

Menu B

Lundi

1

Salade verte HVE de Jarcieu
Daube de boeuf **régional** provençale
Pommes noisettes
Yaourt nature
Flan nappé au caramel
Alternatif : Tomate farcie végétale

Salade Niçoise
Gratin de **ravioles IGP**
au poulet français
Fromage
Fruit
Alternatif : Gratin de ravioles IGP au chèvre

Mardi

2

Taboulé
Jambon de chez Carrel braisé
Epinards à la crème
Bournette du Vercors
Nectarine HVE de la vallée du Rhône
Alternatif : Oeufs durs

Gaspacho de tomates
Boulettes de boeuf **régional** au jus
Potatoes
Yaourt aux fruits
Beignets aux fruits
Alternatif : Boulettes végétales

Mercredi

3

Mortadelle française
Sauté de volaille française au curry
Flan de **courgettes HVE**
Petit suisse
Compote de poires
*Alternatif : Terrine de légumes,
Lentilles au curry*

Salade de coleslaw
Blanquette de **poisson MSC** aux petits
légumes & cœur de blé
Fromage
Fruit
Alternatif : Blanquette de légumes

Jeudi

4

Salade de **tomates HVE**
Filet de **poisson MSC** sauce basilic
Duo de haricots
Carré de l'Est
Cake à la noisette **gourmand**
Alternatif : Gnocchis à la crème

Menu **FRAÎCHEUR**

Terrine de **poisson MSC**
Quiche aux noix & **St Marcellin IGP**
Salade verte HVE de Jarcieu
Fromage blanc aux fruits
Tartelette aux fraises **Gourmande**
Alternatif : Terrine de légumes

Vendredi

5

Salade verte HVE de Jarcieu
Couscous boulettes **régionales**
Semoule
Fromage blanc
Compote
Alternatif : Couscous végétarien

Concombre
Gâteau de foie
Quenelles à la sauce tomate & olives
Fromage
Crème dessert
Alternatif : Flan de légumes



Semaine du
menu
FRAÎCHEUR
d'été

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur
de pommes,
fraises, tomates,
concombres...



Pour commander :

Foyer communal : 04.75.31.71.91

Mairie : 04.75.23.04.81



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Serge Figuet, La Coccinelle
à Ville-sous-Anjou en Isère.

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com

