MENUS DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2020

		lundi 28 septembre 2020	mardi 29 septembre 2020	mercredi 30 septembre 2020	jeudi 1 octobre 2020	vendredi 2 octobre 2020
GRANDS	Entrée	Salade de tomates	Salade de haricots verts à la grecque	Carottes râpées	Rillette de sardines	Coeur de palmier
	Plat principal	**Coeur de merlu nature**	Rôti de dinde sauce charcutière	Steak haché bœuf sauce barbecue	**Spaghettis Bio** à l'huile d'olive	Quenelle sauce tomate
			Pané tomate mozzarelle	Steak boulgour lentilles		
	Accompagnement	Riz nature	Purée carottes et Pommes de terre	Poêlée choux fleurs / Brocolis / Pommes de terre	Duo de courgettes	**Bio boulgour aux épinards**
	Dessert	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Saint Paulin	Fromage blanc	Brie	Chèvre	Petit suisse nature

		lundi 28 septembre 2020	mardi 29 septembre 2020	mercredi 30 septembre 2020	jeudi 1 octobre 2020	vendredi 2 octobre 2020
BEBES	Purée	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée céleri et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée carottes et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre
	Plat protidique	Poisson nature	Dinde nature	Boeuf nature		**Poisson nature**
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Petit suisse nature

** Sous réserve de modifications*

MENUS DU 5 AU 9 OCTOBRE 2020

		lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	mercredi 7 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020	vendredi 9 octobre 2020
GRANDS	Entrée	Taboulé	Salade de concombres et dés de tomates	Salade de perles	Salade Coleslaw	Betteraves
	Plat principal	Sauté de bœuf aux olives	Poisson à la napolitaine	Escalope de volaille sauce champignons	Oeufs brouillés à la portugaise	Quinoa BIO pilaf
		Quenelle sauce crème		Steak du fromager		
	Accompagnement	Duo de haricots	Riz pilaf	Julienne de légumes	Pommes de terre vapeur	Epinards à la crème
	Dessert	Fruit de saison	Pomme BIO	Carpaccio d'ananas	Raisin	Faisselle au coulis de fruits rouge
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc	Petit suisse nature	Emmental	Tomme blanche	Tomme blanche

		lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	mercredi 7 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020	vendredi 9 octobre 2020
BEBES	Purée	Purée de courge et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée carottes et pommes de terre	Purée de choux fleurs et pommes de terre	Purée betteraves et pommes de terre
	Plat protidique	Boeuf nature	Poisson nature	Volaille nature	Omelette nature	
	Laitage	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier

** Sous réserve de modifications*

MENUS DU 14 AU 18 OCTOBRE 2019

Semaine de l'alimentation durable

		lundi 12 octobre 2020	mardi 13 octobre 2020	mercredi 14 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020	vendredi 16 octobre 2020
GRANDS	Entrée	**Potage BIO**	Salade de **pommes de terre**	**Salade de riz BIO**	Endives BIO dés de mimolette	**Carottes et Betteraves râpées BIO**
	Plat principal	**Epeautre BIO** à la courgette et tomate	**Sauté de porc BIO**	**Poisson Labellisé** sauce hollandaise	**Saucisse de volaille BIO sauce tomate**	Carbonara aux **2 saumons Labellisé**
			Steak de pois chiche BIO		**Saucisse végétale BIO sauce tomate**	
	Accompagnement	**Lentilles BIO** au curry	**Carottes BIO chermoula**	**Brocolis BIO sautés**	**Semoule couscous BIO**	**Spaghettis BIO**
	Dessert	**Pommes BIO**	**Raisin BIO**	**Compote pommes framboise BIO**	**Fruit de saison**	**Pomme BIO**
	Goûter (composante laitière)	**Yaourt BIO du Trièves aux myrtilles**	**Saint Paulin BIO**	**Fromage blanc nature BIO**	**St Félicien BIO et son pain BIO**	Yaourt nature au lait entier

		lundi 12 octobre 2020	mardi 13 octobre 2020	mercredi 14 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020	vendredi 16 octobre 2020
BEBES	Purée	Purée céleri et pommes de terre	Purée carottes et pommes de terre	Purée de courgette et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de courge et pommes de terre
	Plat protidique		Volaille Labellisé nature	**Poisson nature** Labellisé	**Oeuf dur BIO**	**Poisson nature**
	Laitage	**Yaourt nature BIO**	**Fromage blanc BIO**	**Petit suisse nature BIO**	**Yaourt nature BIO**	Fromage blanc nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier

** Sous réserve de modifications*

Viandes de France

Produits issus de L'agriculture biologique

Produits locaux Ou circuits courts

Autres produits labellisés : Label rouge, MSC, AOC, Global Gap...

MENUS DU 19 AU 23 OCTOBRE 2020

		lundi 19 octobre 2020	mardi 20 octobre 2020	mercredi 21 octobre 2020	jeudi 22 octobre 2020	vendredi 23 octobre 2020
GRANDS	Entrée	Choux blanc râpé aux raisins	Carottes râpées	Salade de haricots verts	Taboulé	Salade de betteraves, radis et fromage
	Plat principal	Omelette aux champignons	Boulettes de pois chiches	Gratin de **poisson** et fruits de mer	Sauté de poulet aux pruneaux / Galette de légumineuses	**Poisson** pané
	Accompagnement	Petits pois à la française	**Courgettes BIO** à l'ail	Riz pilaf	Poêlée d'automne	Coquillettes à l'italienne
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	**Compote BIO**	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Camembert	Yaourt nature et confiture	Faisselle	**Pont l'évêque AOP**	Petit suisse nature

		lundi 19 octobre 2020	mardi 20 octobre 2020	mercredi 21 octobre 2020	jeudi 22 octobre 2020	vendredi 23 octobre 2020
BEBES	Purée	Purée de petit pois et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée d'artichauts et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée chou fleur et pommes de terre
	Plat protidique	Omelette nature		**Poisson nature**	Volaille nature	**Poisson nature**
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier

** Sous réserve de modifications*

MENUS DU 26 AU 30 OCTOBRE 2020

		lundi 26 octobre 2020	mardi 27 octobre 2020	mercredi 28 octobre 2020	jeudi 29 octobre 2020	vendredi 30 octobre 2020
GRANDS	Entrée	Salade de pommes de terre	Salade de haricots verts	Potage poireaux pommes de terre	Salade de lentilles	Endives
	Plat principal	Steak du fromager	Tomate farcie	Rôti de bœuf	Boulgour à l'indienne	**Poisson** sauce pesto
	Substitut sans viande		Tomate végétale	Boulette sarrasin lentilles		
	Accompagnement	Ratatouille	Riz pilaf	Semoule couscous	Carottes chermoula	Pâtes au beurre
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	**Yaourt du Trièves**	St Nectaire	Yaourt nature	Faisselle	**Tomme Bio**

		lundi 26 octobre 2020	mardi 27 octobre 2020	mercredi 28 octobre 2020	jeudi 29 octobre 2020	vendredi 30 octobre 2020
BEBES	Purée	Purée de courgette et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée 3 légumes et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée betteraves et pommes de terre
	Plat protidique	Volaille nature	**Oeuf dur Bio**	Dinde nature		**Poisson nature**
	Laitage	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier

** Sous réserve de modifications*