



Mars 2021

Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6
Salade de mâche aux noix et croûtons	Potage Bio	Poireaux émincés vinaigrette	Tarte tomate chèvre	Salade de riz	Endives dés de roquefort
Filet de poisson sauce bouillabaisse	Ragoût de lentilles au potiron et carottes	Emincé de kebab	Sauté de veau Bio	Quenelles sauce champignons	Rognons sauce mère
Crozets crémeux	Semoule Bio à l'huile d'olive	Pâtes	Poêlée 4 saisons	Ratatouille	Pommes vapeur
Petit suisse nature sucré	Morbier	Fromage blanc aromatisé	Yaourt Bio lait Entier	Comté AOP	Camembert
Purée de fruits Bio	Fruit de saison	Segments orange pamplemousse	Poire	Flan caramel	Paris Brest
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13
Chou blanc râpé et betteraves	Salade de pâtes	Carottes râpées	Salade d'endives et Iceberg dés de mimolette	Potage aux 7 légumes	Pâté en croûte
Rôti de bœuf	Omelette au fromage	Sauté de dinde	Céréales gourmandes	Brandade de poisson	Steak haché sauce poivre
Pommes noisette	Chou Romanesco	Polenta au fromage	Pois chiche à la tomate		Coquillettes
Faisselle	Saint Félicien	Fromage blanc et coulis fruits rouges		Yaourt Fruix	Yaourt nature
Purée pommes-poires	Pomme	Petit beurre	Poire cuite sauce chocolat	Orange	Fruit de saison
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20
Salade Coleslaw	Salade de coquillettes à l'italienne	Chou fleur sauce cocktail	Potage potiron et croûtons	Salade de Lentilles	Tarte Oignons
Tajine d'agneau	Cubes de saumon sauce hollandaise	Filet de poulet rôti sauce barbecue	Tomate farcie	Ebly dés de tomates et olives noires	Foie de veau sauce vigneronne
Semoule couscous	Brocolis	Pommes boulangère	Riz	Carottes au jus	Haricots verts persillés
Petit suisse aux fruits	Camembert	Yaourt Danone fruits	Brique du Vercors	Fromage blanc	Bleu de Sassenage
Purée pommes-abricot	Crème dessert vanille 2 vaches	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet framboise
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27
Salade de pâtes	Taboulé à la menthe	Salade verte	Rillettes de sardines	Carottes râpées	Crêpe jambon fromage
Haricots blancs à la tomate	Filet de poisson meunière MSC	Raviolis bœuf	Rôti de porc à la moutarde	Sauté de bœuf	Cervelas Obernois
Brocolis	Haricots beurre		Gratin de chou fleur	Purée de pommes de terre	Chou romanesco persillé
Yaourt nature	St Marcellin	Tomme noire	Petit suisse nature sucré	Cantal AOP	Tomme de Yenne
Cubes d'ananas	Gaufres et confiture	Mangue en morceau	Poire	Fruit de saison	Liégeois chocolat
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31			
Salade de riz	Velouté de légumes et croûtons	Carottes et céleris vinaigrette			
Nugget's de blé	Quinoa tomates et olives	Sauté de poulet sauce basquaise			
Haricots verts persillés	Epinars à la crème	Crozets à la crème			
Brie	Emmental	Petit suisse aux fruits			
Fruit de saison	Compote pommes framboises	Fruit de saison			

LEGENDE :



Viande de France



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux Ou circuits courts



Autres produits labellisés : Label Rouge, MSC, AOC, ...

