



Menus des Restaurants scolaires Et des Centres de loisirs*

Octobre 2022

Lundi 3

Carottes râpées



Fricassé de volaille
À l'ancienne /
Steak de boulgour sauce tomate

Riz pilaf

Tomme blanche

Raisin noir

Mardi 4

Salade de pommes de terre

Cœur de merlu au coulis de
poivrons

Poêlée Tex Mex

Yaourt à la fraise

Pomme

Mercredi 5

Rillette de sardine

Gratin de quenelles

Brocolis

Brie

Banane

Jeudi 6

Salade verte

Sauté de bœuf
Aux herbes

Chou fleur fleurette et
Pommes de terre

Petit suisse fruité

Poire

Vendredi 7

**Salade de haricots
Rouges et maïs**

Pépinettes au beurre

Ratatouille

Cantal jeune AOP

Kiwi



Nos viandes fraîches
Sont françaises

* Sous réserve de modifications

Quinzaine de la transition alimentaire du 10 au 21 octobre !

Manger mieux, plus sain, plus équilibré, avec un maximum d'aliments bios ou locaux, tels sont les enjeux de ce que l'on appelle la "transition alimentaire".

C'est meilleur pour la santé, pour le goût, pour l'environnement, pour l'économie locale...



Lundi 10

Taboulé persillé

**Sauté de veau /
Boulettes de pois chiches**

**Courgettes rondelles
Locales à l'ail**

Camembert

**Purée de fruit pomme
abricot**

Mardi 11

Salade de concombre tomate
mozzarella

**Bolognaise de lentilles
vertes de l'ISERE**

Spaghettis semi-complètes Bio

Fromage blanc et **miel**

Pomme



Mercredi 12

Salade verte

Croziflette



Petit suisse sucré

Kiwi

Jeudi 13

Salade de pâtes

**Saumonette sauce
provençale**

Gratin de poireaux et
Pommes de terre

Délice de Chartreuse

Raisin blanc

Vendredi 14

Tarte du moment

Fricassée de dinde aux
haricots blancs à la tomate

Ragoût de légumes à
l'indienne

Yaourt aux fruits mixés

Poire

Lundi 17

Tomate vinaigrette

Omelette maison

**Patates douces et
Pommes de terre vapeur**

Goudoulet de vache

Pomme

Mardi 18

Salade de cœur de blé

Poisson
Sauce bouillabaisse

Bâtonnières de légumes

Yaourt nature

Raisin noir

Mercredi 19

Taboulé

**Sauté de poulet /
Pané végétal**

Brocolis et chou fleur fleurette

Tomme blanche

Banane

Jeudi 20

**Salade verte
Et noix de GRENOBLE**

Chili sin carne Bio

Riz pilaf

Vercorais

Purée de fruits

Vendredi 21

Carottes râpées aux lentilles
corail

**Emincé de bœuf local /
Samoussas aux légumes**

Petits pois et pommes de terre
au jus

Petit suisse fruité

Tarte aux pommes

LEGENDE :



Produits issus
De l'agriculture biologique



Produits locaux
Ou circuits courts



Label Rouge



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche Durable MSC