



MENUS DU 1ER FEVRIER AU 5 FEVRIER 2021



		lundi 1 février 2021	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021
GRANDS	Entrée	Potage courge et croûtons	de Chou blanc et betteraves râpées dés de pomme	Taboulé à la menthe	Salade pommes De terre Bio à l'huile d'olive	Céleri et carotte rémoulade
	Plat principal	Filet de poisson MSC sauce curry	Lentilles corail à la tomate	Quenelle sauce Aurore	Tajine d'agneau <i>Steak du fromager</i>	Steak haché de bœuf au jus Boulettes pois chiches
	Accompagnement	Riz madras	Purée pommes de terre	Poêlée 4 saisons	Chou Romanesco	Purée de 3 légumes
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Segment orange pamplemousse	Fruit de saison	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Délice de chartreuse	Yaourt nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Fromage blanc et crème de marrons	Tomme Bournette Bio

		lundi 1 février 2021	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021
BEBES	Purée	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée carottes et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de courge et pommes de terre	Purée haricots verts et pommes de terre
	Plat protidique	Poisson MSC nature		Oeuf dur	Agneau nature	Steak haché de bœuf 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

Produits d'origine Biologique

Viande française

Local

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

Les sauces des entrées sont élaborées sur place



MENUS DU 7 AU 11 JUIN 2021



		lundi 7 juin 2021	mardi 8 juin 2021	mercredi 9 juin 2021	jeudi 10 juin 2021	vendredi 11 juin 2021
GRANDS	Entrée	 Carottes râpées Bio Au citron				Salade de riz Bio
	Plat principal	Tortellinis ricotta épinards	 Emincé de poulet Label Rouge	Tarte tomate chèvre	Parmentier bœuf maison	 Poisson MSC nature
			Omelette nature		 Parmentier végétarien	
	Accompagnement		Duo de courgettes	Brocolis / chou romanesco / pommes de terre		Ratatouille
	Dessert	Fruit de saison	Banane	 Abricot	 Fraises Bio	 Nectarine
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Camembert	Petit suisse nature au lait entier	Morbier	Fromage blanc nature

		lundi 7 juin 2021	mardi 8 juin 2021	mercredi 9 juin 2021	jeudi 10 juin 2021	vendredi 11 juin 2021
BEBES	Purée	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée 3 légumes et pommes de terre	Purée haricots verts et pommes de terre
	Plat protidique	Poisson nature	 Poulet nature Label Rouge	Oeuf dur	 Bœuf nature	Poisson 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



Produits locaux
Ou circuits courts



Viande bovine française



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

* Sous réserve de modifications



MENUS 14 AU 18 JUIN 2021



		lundi 14 juin 2021	mardi 15 juin 2021	mercredi 16 juin 2021	jeudi 17 juin 2021	vendredi 18 juin 2021
GRANDS	Entrée	Rillettes de sardines	Tartare de concombre et tomates à la fêta	Salade de pommes de terre à l'huile d'olive	Taboulé à la menthe	Pastèque
	Plat principal	 Sauté de veau Bio Basquaise	Brandade de poissons	Rôti de porc sauce charcutière	Lentilles corail	 Cube de saumon MSC sauce crème ciboulette
	Accompagnement	Boulette sarrasin lentilles		Boulette Falafel	 Courgettes Bio à la tomate	Pommes vapeur
		Haricots beurre / haricots plats / pommes de ter.		Battonnière de légumes (Sysco 70635)		
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	 Cerises	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Tartare nature	Petit suisse nature au lait entier	 Yaourt à la fraise local Du Trièves	 Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc au lait entier

		lundi 14 juin 2021	mardi 15 juin 2021	mercredi 16 juin 2021	jeudi 17 juin 2021	vendredi 18 juin 2021
BEBES	Purée	Purée artichauts et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de chou fleur et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre
	Plat protidique	 Veau nature	Poisson nature	Volaille nature		Saumon nature
	Laitage	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
	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



Produits locaux
Ou circuits courts



Viande bovine française



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

* Sous réserve de modifications



MENUS DU 21 JUIN AU 25 JUIN 2021



		lundi 21 juin 2021	mardi 22 juin 2021	mercredi 23 juin 2021	jeudi 24 juin 2021	vendredi 25 juin 2021
GRANDS	Entrée	Melon	Salade de pâtes	Salade de crozets sarrasin	Tomate	Coeur artichauts
	Plat principal	Saucisse de volaille sauce tomate	Rôti de dinde mayonnaise	 Omelette Bio Portugaise	Goulash de bœuf	 Semoule Couscous Bio
		Saucisse végétale sauce tomate	 Poisson froid MSC Mayonnaise		Nugget's de blé	
	Accompagnement	Pommes vapeur	Salade de haricots verts	Ratatouille	Pâtes aux 3 couleurs	Légumes couscous + pois chiche
	Dessert	Yaourt nature au lait entier	 Carré du Trièves local	Fruit de saison	Salade de fruits Acapulco	 Abricots
	Goûter (composante laitière)	Fruit de saison	Nectarine	Petit suisse nature au lait entier	Tomme noire	Fromage blanc nature

		lundi 21 juin 2021	mardi 22 juin 2021	mercredi 23 juin 2021	jeudi 24 juin 2021	vendredi 25 juin 2021
BEBES	Purée	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée 3 légumes et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre
	Plat protidique	Volaille nature	Poisson nature	Omelette nature	 Boeuf 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



Produits locaux
Ou circuits courts



Viande bovine française



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

* Sous réserve de modifications



MENUS DU 31 MAI AU 4 JUIN 2021



		lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 2021	mercredi 2 juin 2021	jeudi 3 juin 2021	vendredi 4 juin 2021
GRANDS	Entrée	Chou fleur sauce cocktail	Tomate, mozarella et basilic	Salade de perle (concombre, maïs)	Taboulé persil	Salade de betteraves
	Plat principal	Blé Bio aux tomates et olives	 Poisson MSC paëlla	Omelette au fromage	 Boeuf bourguignon	Emincé de volaille sauce blanche
					Steak de boulgour	Nugget's de blé
	Accompagnement	Petit pois carottes	Riz paëlla	Epinards au jus	 Carottes vichy local	Pommes vapeur
	Dessert	Poire	Purée de fruit	Kiwi	Fruit de saison	 Fraises
	Goûter (composante laitière)	Tomme blanche		Petit suisse nature au lait entier	Fromage blanc	Brie

		lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 2021	mercredi 2 juin 2021	jeudi 3 juin 2021	vendredi 4 juin 2021
BEBES	Purée	Purée betteraves et pommes de terre	Purée de céleri et Pommes de terre	Purée de courgette et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée 3 légumes et pommes de terre
	Plat protidique		Poisson nature	Omelette nature	Boeuf nature	Volaille 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



Produits locaux
Ou circuits courts



Viande bovine française



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

* Sous réserve de modifications