

Menus thème 100 % du 29 avril au 5 mai 2024



Menu 100% **ALTERNATIF & BIO**

Lundi

Carottes râpées BIO de la Drôme
Pennes BIO
Sauce lentilles corail BIO
Petit suisse nature BIO
Cake pépites chocolat BIO Gourmand

Mardi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Rougail saucisse français
Riz
Yaourt nature
Compote de pommes HVE la ferme des Cerises (38)

Mercredi



joli
1er mai

Jeudi

Salade de perles légumières
Steak haché de notre région
Chou-fleur en béchamel
Carré du Trièves HVE de la laiterie du Montaignille.
Orange

Vendredi

Taboulé
Sauté de poulet français à la moutarde
Beignets de légumes
Fromage blanc de chez Gérentes
Mousse au chocolat

Menu
100 %
Bio

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
légumes de saison
BIO : tomates,
courgettes,
pastèques, poivrons,
aubergines,
carottes, haricots



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.



Lundi

Salade verte label HVE de notre région
Saucisse du Nord Isère
Ecrasé de pommes de terre HVE d'Ardèche
Yaourt nature de chez Collet
Flan à la vanille

Mardi

Salade de lentilles & ciboulette
Daube à la Provençale de notre région
Brocolis à la crème
Bournette du Vercors
Pomme label HVE de l'Isère

Devinette
du moi de
MAI



«Quand j'ai deux S on peut me manger quand on en retire un, on ne peut pas.»

AIDE
nos
chefs
à ne pas
perdre
la boule !



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.

???

Un INDICE, voici mon lieu de VIE.
As-tu trouvé la devinette ?



Menus thème 100 % du 13 au 19 mai 2024



Lundi

Betteraves
Coquillettes BIO à la bolognaise
Egréné de boeuf de chez Carrel
Carré du Trièves HVE du Mont Aiguille
Compote de poire

Mardi

Salade de pépinettes
Cordon bleu
Haricots verts
Petit suisse nature
Fruit
Pain aux céréales de l'Etape Gourmande

**Conseil
diététique**

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ



1,5 LITRES
d'eau par JOUR.

Jeudi

Menu 0 GASPI
Tomates cerises HVE de chez Figuet
Nugget's de poulet français
Pommes noisettes
Fromage blanc nature
Fraises label HVE de l'Isère

Menu ALTERNATIF

Vendredi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Chili sin carné
Riz
Tomme blanche de l'Auvergne
Cake aux pépites de chocolat BIO gourmand



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.

ZOOM
sur un de
nos

partenaires
LOCAUX

*Producteur de
pommes, fraises,
céréales.
Transformation en
compote.*



*Luc Armanet, La Ferme des Cerises,
à Bougé-Chambalud dans l'Isère.*

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



Menus thème 100 % du 20 au 26 mai 2024



Lundi

Je suis indispensable pour les Français et inutile pour la France. Qui suis-je?

Menu
**100 %
LOCAL**

Mardi

Salade coleslaw
Filet de **poisson label MSC** aux épices
Cœur de blé asiatique
Yaourt nature
Flan à la vanille nappé de caramel

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ



Conseil
diététique



2 produits LAITIERS par
JOUR pour les adultes et
3 pour les enfants.

Menu ALTERNATIF

Jeudi

Salade Marocaine
Pané emmental & épinards
Ratatouille du Chef
Yaourt à la châtaigne de chez Collet
Compote

Menu 100 % LOCAL

Vendredi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Boulettes de bœuf d'Hières-sur-Ambry
Ecrasé de **potatoes de terre HVE de l'Ardèche**
Tomme du Châtelard d'Eydoche
Fraises label HVE de Bougé-Chambalud

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
pommes de terre.
Transformation
en cubes, lamelles,
frites...



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.



Menus thème 100 % du 27 mai au 2 juin 2024



Lundi

Taboulé
Filet de poisson label MSC meunière
Epinards en béchamel
Carré du Trièves label HVE de Clelles
Pêche HVE de la Vallée du Rhône

Mardi

Menu **ALTERNATIF**
Carottes HVE de l'Isère râpées
Raviolis aux petits légumes BIO
de Saint Jean à la sauce tomate
Fromage blanc nature
Cake à la framboise de l'Etape Gourmande

Conseil
diététique



1 fois par JOUR du PAIN
complet ou aux céréales,
PÂTES, SEMOULE OU RIZ.

Jeudi

Salade de pommes de terre HVE ciboulette
Emincé de volaille française au curry
Haricots verts
Meule de Savoie de la Dent du Chat
Fraises label HVE de Bougé-Chambalud

Vendredi

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine
Sauté de bœuf à la Provençale de notre région
Torsades
Yaourt BIO du GAEC de la Grange
Compote de pommes HVE de la ferme des Cerises

Menu
100 %
Alternatif

ZOOM
sur un de
nos
partenaires
LOCAUX

Organisation
de producteurs
indépendants de
fraises, abricots,
pêches, cerises,
prunes, poires,
pommes ..



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 Fruitiers Dauphinois,
à Chanas dans l'Isère.

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



Menus thème 100 %
du 3 au 9 juin 2024



Lundi

Salade de crozets BIO

Rôti de porc de chez Carrel à la diable
Beignets de légumes
Faisselle de chez Collet
Cerises label HVE de l'Isère

Menu spécial **PAËLLA**

Mardi

Salade verte HVE de Jarcieu
Paëlla au poulet français
Tomme de Yenne
Compote

Menu
spécial
Paëlla

Conseil
diététique

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ



2 fois par SEMAINE, d'un
POISSON GRAS : saumon,
maquereau, sardine, hareng.



Menu **ALTERNATIF**

Jeudi

Salade de lentilles & petits pois
Pizza BIO au fromage de Rives
Carottes label HVE cuisinées à l'ail et au persil
Fraises label HVE de l'Isère
& crème chantilly

Vendredi

Samoussas de légumes
Filet de **poisson label MSC** à la crème
Ratatouille du Chef
Saint Marcellin IGP
Crêpe au sucre

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Production du pain,
pâtisseries salées
et sucrées.



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.



L'Etape Gourmande,
à La-Côte-Saint-André dans l'Isère.

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



Menus thème 100 % du 10 au 16 juin 2024

Menu ALTERNATIF

Réalise ton Buddha Bowl avec :

- ✓ Tomates & concombres
- ✓ Boulettes tomates mozzarella
- ✓ Riz aux champignons
- ✓ Dés d'emmental
- ✓ Pastèque



Semaine des Fruits et légumes Frais



Lundi



Mardi



Menu 100 % FRAÎCHEUR

Carottes label HVE de l'Isère à croquer
Jambon blanc français
Salade de pâtes aux petits légumes
Fromage à tartiner **de l'Ardèche**
Cerises label HVE de l'Isère
Pain à la tomate de l'Étape Gourmande

Trempe-moi
dans le fromage
d'Ardèche!



MANGER MIEUX FORME & SANTÉ



Conseil
diététique



5 FRUITS et LÉGUMES
par JOUR.

Jeudi



Melon
Petit colin label MSC sauce au citron
Epinards béchamel
Yaourt à la framboise **de la ferme Collet**
Cake à la banane **de l'Étape Gourmande**
Pain aux poivrons de l'Étape Gourmande



Vendredi

Concombre au fromage blanc
Steak haché au jus **de notre région**
Haricots verts & **pommes de terre HVE**
Carré du Trièves BIO
Fraises label HVE de l'Isère



ZOOM
sur un de
nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
cerises, fraises,
abricots, pommes.



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.



Menus thème 100 % du 17 au 23 juin 2024



Lundi

Menu 100 % **FRAÎCHEUR**

Salade de **pommes de terre HVE** & ciboulette
Quiche à la volaille française
Carottes label HVE de l'Isère râpées
Bleu AOP du Vercors Sassenage
Pêche HVE de la Vallée du Rhône

Mardi

Menu **ALTERNATIF**

Radis
Rougail végétal
Riz
Tomme du Châtelard **d'Eydoche**
Compote

Menu
0 GASPI
assiette
blanche

Conseil
diététique

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ



1 petite quantité par
JOUR d'HUILE DE colza,
olive ou noix.

Jeudi

Concombre en vinaigrette
Haut de cuisse de poulet français aux herbes
Petits pois au jus
Petit suisse
Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande

Vendredi

Menu de la symphonie **0 GASPI**

Salade verte vivace label HVE de Jarcieu
Pennes à la symphonie fantastique
sauce carbonara (viande française)
Fromage blanc nature *Impérial*
Damnation de **Fraises** label HVE Iséroises



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.

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Coopérative de
récolte et
transformation du
lait de montagne.



Menus thème 100 % du 24 au 30 juin 2024



Lundi

Melon
Daube provençale **de notre région**
Pommes noisettes
Yaourt nature **de notre région**
Flan nappé au caramel

Mardi

Tomates cerises label HVE de chez Figuet
Jambon français braisé
Purée de **carottes BIO** et pommes de terre
Bournette **du Vercors**
Nectarine HVE de la Vallée du Rhône

Menu Alternatif du Soleil

Conseil
diététique

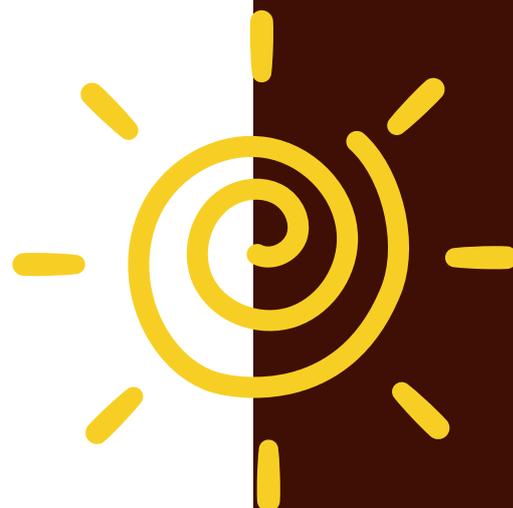


MANGER MIEUX FORME & SANTÉ 

2 fois par SEMAINE des
LÉGUMES SECS : lentilles,
pois chiches, haricots,...

Jeudi

Salade de crozets BIO
Filet de **poisson label MSC** sauce au basilic
Duo de haricots
Carré de l'Est
Compote



Vendredi

Salade Verte HVE de Jarcieu
Couscous de légumes
Semoule
Fromage blanc nature
Cake à la myrtille **de l'Etape Gourmande**

Menu **ALTERNATIF**



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 berbères pressaient des graines de blé
pour en faire de petites boules
qu'ils séchaient ensuite au soleil,*



Menus thème 100 % du 1er au 7 juillet 2024



Menu
100 %
froid de fin
d'année

Lundi

Carottes HVE de l'Isère râpées
Nugget's de poulet français
Courgettes et pommes de terre HVE
au fromage d'Ardèche
Fromage blanc nature
Pastèque

Mardi

Macédoine
Blanquette de poisson label MSC
Tagliatelles de Saint Jean
Brique au lait de Vache de chez Gérentes
Abricot HVE de la Vallée du Rhône

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ



Conseil
diététique



1 poignée par JOUR
de FRUITS À COQUE NON
SALÉS.

Jeudi

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine
Haut de cuisse de poulet français sauce à l'estragon
Ratatouille du Chef
Petit suisse aux fruits
Cake à la noisette de l'Etape Gourmande

Menu 100 % FRAÎCHEUR & ALTERNATIF

Vendredi

Tomates cerises label HVE de la Coccinelle
Chips
Pizza au fromage de Rives
Emmental
Compote à boire



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.

1-2-3
PARTEZ
Bonnes
Vacances!

et à l'année
prochaine.



Deux escargots se baladent sur une plage.
Ils croisent une limace : - Demi-tour nous
sommes sur la plage des nudistes !

