


	Du 2 mai au 6 mai 2022	Du 9 mai au 13 mai 2022	Du 16 mai au 20 mai 2022	Du 23 mai au 27 mai 2022
Lundi	Salade de batavia / Vinaigrette à l'échalote du chef* Saucisse de Montbéliard IGP SV : Roulé végétal (blé, pois) Petits pois BIO * Yaourt aromatisé aux fruits	Emincé de bœuf aux oignons* 38118 HYERES-SUR-AMBY SV : Filet de poisson sauce échalote* Polenta* St Paulin BIO à la coupe Kiwi	Pizza au fromage Haricots verts BIO persillés à l'huile d'olive* Bûche de chèvre à la coupe Pomme	Filet de poisson sauce crustacée* Riz créole* Edam BIO Melon
Mardi	Curry de lentilles BIO aux patates douces* Boulgour BIO * Tomme d'Auvergne à la coupe Pomme	Salade de penne BIO * Jambon SV : Omelette BIO Purée de chou-fleur BIO * Yaourt brassé nature (collectif) + Sucre 38570 THEYS MARQUE ISHERE	Salade iceberg / Vinaigrette du chef* Filet de poisson sauce curry coco* Purée de pommes de terre* Flan vanille nappé caramel	Salade de concombre / Tomate à la vinaigrette du chef* Emincé de bœuf à la dijonnaise* 38118 HYERES-SUR-AMBY SV : Pané de blé / Tomate / Mozzarella Carottes BIO persillées à l'huile d'olive* Yaourt nature + Sucre
Mercredi	Filet de poisson pané / Citron Epinards BIO hachés* Carré de l'Est à la coupe Banane	Concombre sauce fromage blanc et ciboulette* Filet de poulet au jus* SV : Pois chiches aux carottes, lait de coco et curcuma* Blé BIO * Crème dessert au caramel	Sauté de porc aux olives* SV : Quenelles sauce tomate* Jardinière de légumes* Brie BIO à la coupe Banane	Salade de mâche / Mimolette à la vinaigrette du chef* Lasagnes de légumes du Sud au pesto et Grana Padano Compote de pommes / Fraises (collectif)
Jeudi	 AMERIQUE DU SUD Burrito* (tortilla de blé garnie de bœuf haché à la tomate) SV : Burrito végétal* (saja) Potatoes Tarte mangue ananas coco	Fish'n chips de poisson Ratatouille* Rondelé Fraises au sucre	Duo de carottes / Chou rouge à la vinaigrette du chef* Dhal de lentilles corail* Coquillettes BIO * Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	PONT DE L'ASCENSION
Vendredi	Duo de carotte / Céleri à la vinaigrette du chef* Sauté de poulet au jus* SV : Filet de poisson à l'aneth* Brocolis BIO à la béchamel* Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Cœur de laitue à la vinaigrette du chef* Raviolis aux petits pois fondants et menthe douce* 26100 ROMANS SUR ISERE Emmental râpé Cocktail de fruits (collectif)	Rôti de dinde aux champignons* SV : Pépites de poisson meunière citronné Gratin de courgettes BIO * Tomme blanche Gâteau d'anniversaire aux pralines*	

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande AOP : Appellation d'Origine Protégée

	Du 30 mai au 3 juin 2022	Du 6 juin au 10 juin 2022	Du 13 juin au 17 juin 2022	Du 20 juin au 24 juin 2022
Lundi	Pilon de poulet au jus* SV : Filet de poisson aux petits légumes* Pommes de terre rissolées Camembert BIO à la coupe Pêche	PENTECÔTE 	Méli-mélo de carottes / Betteraves à la vinaigrette du chef* Pépites de poisson meunière citronné Purée de courgettes BIO * Yaourt brassé fraise (collectif) 38570 THEYS MARQUE ISHERE	Salade iceberg / Vinaigrette du chef* Filet de poisson sauce crème* Jardinière de légumes* Yaourt à la vanille BIO
Mardi	Cordon bleu de volaille SV : Steak fromager Trio de carottes / Chou-fleur / Brocolis BIO persillés à l'huile d'olive* Emmental Eclair au chocolat	Tomate à la vinaigrette du chef* Filet de poisson à la provençale* Pommes de terre persillées Yaourt nature + Sucre	Salade de pommes de terre à la Mimolette* Omelette BIO Chou-fleur BIO à la béchamel* Nectarine	Salade de chou blanc BIO à la vinaigrette du chef* Sauce carbonara* Lardons Haute Valeur Environnemental SV : Boulettes végétariennes Tagliatelles*/ Emmental râpé Yaourt nature + Sucre
Mercredi	Carottes râpées à la vinaigrette du chef* Beignets de calamar à la romaine / Citron Petits pois BIO à la provençale* Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Emincé de bœuf au paprika* 38118 HYERES-SUR-AMBY SV : Aiguillettes de blé au curry Brocolis BIO à la béchamel* Kiri Tarte aux pommes	Sauté de poulet basquaise* SV : Filet de poisson à la moutarde* Boulgour BIO * Tomme blanche Salade de fruits	Saucisse de volaille* SV : Tortilla oignons pommes de terre Haricots verts BIO persillés à l'huile* Tomme d'Auvergne à la coupe Banane
Jeudi	Salade de batavia / Vinaigrette à l'huile d'olive du chef* Couscous végétarien* (pois chiches) Semoule* Fromage blanc aux fruits	Chipolatas* SV : Steak de soja sauce échalote Lentilles BIO dijonnaise* Tomme Catalane AOP à la coupe Nectarine	Melon Tomate farcie SV : Tomate farcie aux légumes Riz créole* Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Emincé de bœuf au jus* 38118 HYERES-SUR-AMBY SV : Filet de poisson sauce citron* Purée de pommes de terre* Cantal AOP à la coupe Pêche BIO
Vendredi	Rôti de porc au thym* SV : Œuf dur Epinards BIO à la béchamel* Mimolette Fraises au sucre	Cœur de laitue / Emmental à la vinaigrette du chef* Soufflé aux légumes BIO * 26100 ROMANS SUR ISERE Ratatouille* Pêche au sirop (collectif)	REPAS FROID Jambon SV : Roulé végétal Salade de pâtes aux petits légumes* Fourme d'Ambert AOP à la coupe Abricots	Poêlée de blé aux fèves* Epinards BIO hachés* Mimolette Gâteau d'anniversaire aux pommes*







* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français.

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

SEMAINE AUX COULEURS DU SOLEIL

	Du 27 juin au 1 ^{er} juillet 2022	Du 4 juillet au 8 juillet 2022
Lundi	 <p>Melon Raviolis aux légumes du soleil BIO* 26100 ROMANS SUR ISERE Fromage blanc à la confiture de pêche* (collectif)</p>	<p>Pilon de poulet au jus* SV : Pané de blé / Fromage / Epinards Salade de riz au thon / Tomate Tomme Catalane AOP à la coupe Purée de pommes</p>
Mardi	<p>Filet de poisson chaud / Aioli* Carottes / Pommes de terre* Vache qui rit Abricots </p>	<p>Salade de batavia / Mimolette à la vinaigrette du chef* Thon à la tomate Spaghettis BIO* Crème dessert à la vanille</p>
Mercredi	 <p>Concombre sauce fromage blanc et menthe* Bolognaise de lentilles* Semoule* Petit suisse nature sucré</p>	<p>Emincé de bœuf aux champignons* 38118 HYERES-SUR-AMBY SV : Omelette BIO Gratin de brocolis BIO* Coulommiers à la coupe Nectarine</p>
Jeudi	<p>Sauté de porc au thym* SV : Filet de poisson sauce ciboulette* Poêlée de carottes, tomates cerises et épinards à l'huile d'olive* Edam BIO Cerises </p>	<p style="text-align: center;">PIQUE-NIQUE</p> <p>Pizza au fromage Rosette / Cornichon SV : Rillettes de thon au St Môret* Chips Emmental BIO Banane</p>
Vendredi	 <p>Salade de mâche au maïs et vinaigrette du chef* Moussaka de bœuf (France) SV : Chili sin carne*(haricots rouges, maïs) Riz créole* Yaourt à la myrtille BIO</p>	<p style="color: blue; font-size: 2em; transform: rotate(-15deg);">Bonnes Vacances D'été !!</p> 

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande AOP : Appellation d'Origine Protégée

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français.

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés