

MENUS CUISINE MUTUALISEE DU TERRITOIRE VOIRONNAIS-CHARTREUSE AVEC CHOIX SEMAINES 18 à 27

	lundi 29 avril 2024 100% bio / et ou local	mardi 30 avril 2024	jeudi 02 mai 2024	vendredi 03 mai 2024
semaine 18	<p>Salade de riz bio andalouse *</p> <p>Salade de crozets bio au surimi</p> <p>Duo de haricots secs </p> <p>Civet de porc bio *</p> <p>Nuggets courgettes/fêta </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Purée de carottes </p> <p>Verchicors </p> <p>Bleu du vercors </p> <p>Fruits</p>	<p>Radis beurre </p> <p>Concombre à la crème </p> <p>Salade de mâche et croûtons</p> <p>Omelette bio au fromage</p> <p>Sauté de volaille</p> <p>Légumes tajine</p> <p>Gratin de chou-fleur </p> <p>St Marcellin </p> <p>Carré du Trièves </p> <p>Tarte aux pommes </p> <p>Panaché d'éclair</p> <p>Fruits</p>	<p>Panibuns</p> <p>Pizza des chefs</p> <p>Nems de porc *</p> <p>Emincé de bœuf local vigneronne</p> <p>Filet de poisson sauce provençale</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Camembert</p> <p>Reblochon </p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Compote </p>	<p>Macedoine de légumes bio</p> <p>Cœur de palmier en salade</p> <p>Soupe de poisson</p> <p>Bolognaise végétale bio</p> <p>Sauce carbonara * </p> <p>Spaghetti au beurre </p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>Faisselle au sucre </p> <p>Fruits</p>
semaine 19	<p>lundi 06 mai 2024</p> <p>Tomate vinaigrette </p> <p>Céleri bio rémoulade</p> <p>Pomelos au sucre</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Palet végétarien poêlé </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Cantal </p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Kénavo (gâteau bio pomme caramel beurre salé)</p> <p>Millefeuille</p>	<p>mardi 7 mai 2024</p> <p>Salade verte mimosa </p> <p>Carottes râpées au citron </p> <p>Effeillé de bœuf façon kebab </p> <p>Filet de poisson tandori</p> <p>Frites</p> <p>Potatoes </p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Tomme de Savoie </p> <p>Fruits</p>	<p>jeudi 09 mai 2024 Ascension</p>	<p>vendredi 10 mai 2024</p>
semaine 20	<p>lundi 13 mai 2024</p> <p>Saucisson sec * </p> <p>Terrine campagnarde * </p> <p>Maquereaux à la moutarde</p> <p>Raviolis au bœuf </p> <p>Raviolis aux légumes </p> <p>Boursin</p> <p>Mini cabrette</p> <p>Fruits au sirop </p> <p>Assortiment de fruits secs </p>	<p>mardi 14 mai 2024</p> <p>Taboulé</p> <p>Salade piémontaise *</p> <p>Salade de pâtes aux petits légumes</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Omelette nature </p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Poêlée tex mex</p> <p>St Marcellin </p> <p>Camembert </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>16/05/2024 100% bio / et ou local</p> <p>Salade de betterave </p> <p>Chou-fleur mimosa </p> <p>Salade de haricots verts </p> <p>Saucisse de Toulouse * </p> <p>Carré de Seitan </p> <p>Purée </p> <p>Lentilles de l'Isère au jus </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Faisselle au sucre </p> <p>fruits (fraises)</p>	<p>vendredi 17 mai 2024</p> <p>Salade verte bio aux lardons * </p> <p>Salade de tomate </p> <p>Tzatziki</p> <p>Sauté de mouton bio printanière</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Côte de blettes en gratin </p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Gâteau découverte </p> <p>Paris Brest</p>
semaine 21	<p>lundi 20 mai 2024 Pentecôte</p>	<p>mardi 21 mai 2024</p> <p>Accras de poisson</p> <p>Quiche sans pâte au fromage </p> <p>Nems de légumes</p> <p>Emincé de veau bio forestière</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Haricots plats d'Espagne</p> <p>Bleu du Vercors </p> <p>Tomme de St Luce </p> <p>Fruits</p>	<p>jeud 23 mai 2024</p> <p>Melon charentais </p> <p>Salade verte œufs durs </p> <p>Tomate vinaigrette </p> <p>Steak haché au poivre </p> <p>Poisson meunière</p> <p>Cœur de blé </p> <p>Boulgour </p> <p>Vercorais </p> <p>Emmental</p> <p>Gaufre au chocolat</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>vendredi 24 mai 2024 DROME</p> <p>Pastèque</p> <p>Concombre à la crème </p> <p>Carottes râpées à l'orange </p> <p>Sauté de volaille bio à la dioise</p> <p>Poêlée de truite sauce fromagère</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petit épeautre </p> <p>Petit-Suisse</p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>Fruits</p>
semaine 22	<p>lundi 27 mai 2024</p> <p>Salade de mâche</p> <p>Radis beurre</p> <p>Concombre </p> <p>Lasagnes au bœuf des "Eleveurs de l'Isère"</p> <p>Pâtes farcies emmental/basilic </p> <p>St Marcellin </p> <p>Tomme de l'ALP </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>mardi 28 mai 2024</p> <p>Sardine à l'huile</p> <p>Saucisson beurre * </p> <p>Pâté croûte *</p> <p>Emincé de veau local grand mère</p> <p>Falafel</p> <p>Gratin de chou-fleur </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruits</p>	<p>jeudi 30 mai 2024</p> <p>Macedoine de légumes</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Betterave en salade </p> <p>Effeillé de bœuf local aux épices</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Frites</p> <p>Potatoes </p> <p>Mont Granier </p> <p>Munster</p> <p>Fruits</p>	<p>31/05/2024 100% local / et ou bio</p> <p>Salade verte aux noix </p> <p>Tomate en salade </p> <p>Céleri bio rémoulade</p> <p>Sauté de porc local aux deux moutardes * </p> <p>Bouchées pois chiches / mozzarella </p> <p>Ratatouille locale des chefs</p> <p>Haricots verts maître d'hôtel </p> <p>Cantal </p> <p>Chèvre frais enrobé </p> <p>Gâteau bio des chefs aux deux cocos</p> <p>Flan pâtissier des chefs </p>
semaine 23	<p>lundi 03 juin 2024</p> <p>Melon brodé</p> <p>Pastèque</p> <p>Salade de tomates </p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Emincé de bœuf local basquaise</p> <p>Pâtes au beurre </p> <p>Pommes grenailles au sel de Guérande</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Faisselle au sucre </p> <p>Panaché de compotes </p>	<p>mardi 4 juin 2024</p> <p>Pizza des chefs</p> <p>Bouchon bio fromager </p> <p>Churros de pommes de terre</p> <p>Œufs durs florentine </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Carottes braisées </p> <p>Délice de chartreuse </p> <p>St Nectaire </p> <p>Fruits</p>	<p>06/06/2024 100% bio / et ou local</p> <p>Taboulé à la semoule bio</p> <p>Salade de blé bio aux petits légumes</p> <p>Pois chiches au cumin</p> <p>Quenelles bio sauce Aurore </p> <p>Carré de seitan </p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Bleu de Sassenage </p> <p>Bournette </p> <p>Fruits (fraises)</p>	<p>vendredi 7 juin 2024</p> <p>Salade verte aux croûtons </p> <p>Salade bio coleslaw</p> <p>Avocat vinaigrette</p> <p>Gardianne de bœuf local</p> <p>Calamar à la Sétoise</p> <p>Crèmeux de pommes de terre</p> <p>Ebly au beurre </p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Crème bio chocolat des chefs</p> <p>Crème bio caramel beurre salé</p>

semaine 24	lundi 10 juin 2024 Terrine de campagne * Chorizo * Surimi mayonnaise Tortilla bio piperade Bouchée courgettes curry Petits pois au jus Aubergines bio à la tomate Pointe de brie Cantal Fruits	mardi 11 juin 2024 Melon charentais Pastèque Sauté de volaille bio à la crème Aioli de poisson Haricots plats d'Espagne Petit-suisse Faisselle au sucre Brownie des chefs Gaufre au sucre	jeudi 13 juin 2024 Betteraves en salade Salade barigoule Gaspacho Bœuf local façon kebab Fish and chips Frites Potatoes Yaourt aux fruits Fromage blanc Fruits (cerises)	14/06/2024 100% bio / et ou local Concombre à la crème Salade de tomates Salade verte mimosa Chili bio végétarien Foie de veau persillé Riz pilaf Cœur de blé Reblochon Bleu du Vercors Panaché de compotes
	lundi 17 juin 2024 Taboulé Salade de pâtes bio au thon Salade de lentilles de l'Isère Tajine de mouton bio Poisson meunière Légumes à l'orientale Poêlée de légumes Yaourt nature Faisselle au sucre Fruits	18/06/2024 100% bio / et ou local Melon charentais Carpaccio de courgettes Carottes râpées au citron Carbonade de bœuf local Omelette bio au fromage Polenta crémeuse Mélange de céréales Tomme de Yenne Verchicors Tarte au flan bio des chefs Tarte aux pommes	20/06/2024 fraîche attitude Pastèque Melon canari Rôti de dinde froid Œufs durs bio mayonnaise Salade de pâtes bio au surimi Salade de riz bio Kiri St Marcellin Petit pot glacé Barre glacé	vendredi 21 juin 2024 Salade niçoise Macedoine de légumes Asperges mayonnaise Steak végétarien poêlé Emincé de veau local enrobé Haricots verts maître d'hôtel Ratatouille bio des chefs Délice de Chartreuse Carré du Trièves Génoise nature bio crème anglaise Panaché d'éclair
semaine 25	lundi 24 juin 2024 100% bio / et ou local Carottes râpées Tzatziki Céleri bio remoulade Poulet rôti Bouchée pois chiche mozza Gratin de chou-fleur Epinards à la crème Cantal Cendré de Belledonne Tarte au fromage blanc bio des chefs Tarte au citron Fruits	mardi 25 juin 2024 Melon brodé Salade de tomates Pâtes farcies ricotta / épinards Gratin de gnocchis sardes Bournette Pont l'Evêque Fruits	jeudi 27 juin 2024 Salade verte bio aux lardons * Pastèque Merguez grillées Filet de poisson sauce oseille Semoule parfumée Flageolets au jus Yaourt aux fruits Yaourt nature Panna cotta Crème vanille	vendredi 28 juin 2024 Pizza au thon des chefs Tarte aux fromages bio des chefs Nems de poulet Emincé de bœuf local Marguerite végétale Courgettes au pesto Côtes de blettes en gratin Vercorais Morbier Fruits
	lundi 01 juillet 2024 BREVET Salade verte Tomate en salade Burger au bœuf local Burger bio végétarien Frites Potatoes Yaourt à boire Salade de fruits frais	mardi 02 juillet 2024 BREVET Salade de riz bio andalouse * Salade de pois chiche au cumin Salade de blé bio Cordon bleu Fish and chips Haricots verts maître d'hôtel Ratatouille bio des chefs Chavroux Vache qui rit Fruits	jeudi 04 juillet 2024 "Menu des chefs"	vendredi 05 juillet 2024 "Menu des chefs"
semaine 26	lundi 24 juin 2024 100% bio / et ou local Carottes râpées Tzatziki Céleri bio remoulade Poulet rôti Bouchée pois chiche mozza Gratin de chou-fleur Epinards à la crème Cantal Cendré de Belledonne Tarte au fromage blanc bio des chefs Tarte au citron Fruits	mardi 25 juin 2024 Melon brodé Salade de tomates Pâtes farcies ricotta / épinards Gratin de gnocchis sardes Bournette Pont l'Evêque Fruits	jeudi 27 juin 2024 Salade verte bio aux lardons * Pastèque Merguez grillées Filet de poisson sauce oseille Semoule parfumée Flageolets au jus Yaourt aux fruits Yaourt nature Panna cotta Crème vanille	vendredi 28 juin 2024 Pizza au thon des chefs Tarte aux fromages bio des chefs Nems de poulet Emincé de bœuf local Marguerite végétale Courgettes au pesto Côtes de blettes en gratin Vercorais Morbier Fruits
	lundi 01 juillet 2024 BREVET Salade verte Tomate en salade Burger au bœuf local Burger bio végétarien Frites Potatoes Yaourt à boire Salade de fruits frais	mardi 02 juillet 2024 BREVET Salade de riz bio andalouse * Salade de pois chiche au cumin Salade de blé bio Cordon bleu Fish and chips Haricots verts maître d'hôtel Ratatouille bio des chefs Chavroux Vache qui rit Fruits	jeudi 04 juillet 2024 "Menu des chefs"	vendredi 05 juillet 2024 "Menu des chefs"
semaine 27	lundi 01 juillet 2024 BREVET Salade verte Tomate en salade Burger au bœuf local Burger bio végétarien Frites Potatoes Yaourt à boire Salade de fruits frais	mardi 02 juillet 2024 BREVET Salade de riz bio andalouse * Salade de pois chiche au cumin Salade de blé bio Cordon bleu Fish and chips Haricots verts maître d'hôtel Ratatouille bio des chefs Chavroux Vache qui rit Fruits	jeudi 04 juillet 2024 "Menu des chefs"	vendredi 05 juillet 2024 "Menu des chefs"

production locale production bio production bio locale

Menus validés par la Diététicienne du département Julie Chartier-Berger

Sous réserve d'approvisionnement

Cuisine certifiée :

