




















Semaine du 22 AU 26 Février 2021 : MARDI GRAS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Menu végétarien	Menu local 		MARDI GRAS Menu local 	
HORS D'ŒUVRE Macédoine Velouté de brocolis Carottes cuites au cumin	HORS D'ŒUVRE Potage de légumes Chou rouge aux pommes Salade composée		HORS D'ŒUVRE Salade de lentilles Quiche aux légumes Tartine St Marcellin	HORS D'ŒUVRE Salade verte croustons Endives vinaigrette Salade de fenouil fraicheur
PLATS PROTIDIQUES Œufs durs florentine Cuisse de poulet rôtie au jus	PLATS PROTIDIQUES Bœuf façon bourguignon Filet de poisson meunière		PLATS PROTIDIQUES Escalope de porc au caramel Marmite de poisson sauce curry	PLATS PROTIDIQUES Gâteau de foie Filet de poisson
GARNITURES (Epinards) Haricots beurre	GARNITURES Ecrasée de pomme de terre		GARNITURES Navets glacés Carottes persillées	GARNITURES Riz Quenelles sauce tomate
PRODUITS LAITIERS Bûchette mi-chèvre Kiri Coulommiers Fromage blanc	PRODUITS LAITIERS Carré du Trièves Yaourt local		PRODUITS LAITIERS Bûche du Pilat Yaourt local	PRODUITS LAITIERS Beaufort Tomme Bleu Vache qui rit
DESSERTS Corbeille de fruits Semoule au lait  Eclair au chocolat Clafoutis aux poires 	DESSERTS Corbeille de fruits Milk shake aux fruits  Crème caramel		DESSERTS Corbeille de fruits Duo pomme kiwi Smoothie BUGNES 	DESSERTS Corbeille de fruits Compote pomme myrtilles Pomme au four Mandarines au sirop
Approvisionnement local 	Végétarien 	Poisson frais 	Pâtisserie du chef 	Appellation d'origine Protégée 
				Suggestion équilibre
				Spécialités régionales

Semaine du 01 au 05 mars 2021












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HORS D'ŒUVRE	Menu local 		Menu végétarien 	Menu local 
Chou blanc vinaigrette	HORS D'ŒUVRE Cake au chèvre		HORS D'ŒUVRE Betteraves au cerfeuil	HORS D'ŒUVRE Radis rose et beurre
Salade verte	Potage parmentier		Brocolis vinaigrette	Salade Lyonnaise
Bâtonnets de carottes sauce cocktail			Velouté de champignons	
PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES		PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES
sauce bolognaise	Veau façon blanquette		Couscous végétarien	Emincé de porc
Sauce au thon	Encornets à l'Armoricaine		Filet de poisson sauce agrumes 	Poisson meunière
GARNITURES	GARNITURES		GARNITURES	GARNITURES
Spaghettis	Purée de céleri		Semoule	Chou fleur à la polonaise
Polenta	Poêlée de légumes de saison		Blé	
PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS		PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS
Brie 	Bûche du Pilat		Emmental	Yaourt local
Cantal	Yaourt local		Vache qui Rit	Tomme de l'Isère
Fromage blanc			Camembert	
Petit Cotentin			Fromage blanc	
DESSERTS	DESSERTS		DESSERTS	DESSERTS
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Pruneaux au thé	Salade de fruits		Ananas coulis de caramel	Cake aux fruits 
Compote pomme abricot	Dips de pommes sauce fruits rouges		Soupe de kiwis	Gâteau au chocolat
 Banane rôtie			Poire au chocolat	
Approvisionnement local 	Végétarien 	Poisson frais 	Plat du chef 	Appellation d'origine Protégée 
				Suggestion équilibre

Semaine du 08 AU 12 MARS : Mission anti gaspi					
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Menu local 	Menu végétarien 		Menu local 		
HORS D'ŒUVRE	HORS D'ŒUVRE		HORS D'ŒUVRE	HORS D'ŒUVRE	
Salade verte	Tarte aux légumes		Terrine de légumes vinaigrette	Fenouil sauce gribiche	
Salade coleslaw	Boulghour aux petits légumes		Poireaux vinaigrette	Verrine petit pois carotte chevre	
Endives emmental	Houmous			Potage dubarry	
PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES		PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES	
Diots	Tortis potiron carotte mozzarella		Veau facon marengo	Steak haché	
Marmite de poisson	Poisson sauce citronnée 		Quenelles	Poisson	
GARNITURES	GARNITURES		GARNITURES	GARNITURES	
Lentilles	Gratin de potiron		Duo de légumes en purée	Frites	
	Haricots verts				
PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS		PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	
Bûche du pilat	Saint Paulin		Pavé d'affinois	Croc'lait	
Yaourt local	Samos		Yaourt local	Tomme blanche	
	Brie			Yaourt nature	
	Petit suisse			Saint Nectaire	
DESSERTS	DESSERTS		DESSERTS	DESSERTS	
Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	
Compote pommes 	Banane au chocolat		Gâteau au yaourt 	Ile flottante 	
Poire façon melba	Smoothie pomme poire		Clafoutis aux fruits 	Flan chocolat 	
	Pamplemousse			Fromage blanc myrtilles 	
Approvisionnement local 	Végétarien 	Poisson frais 	Plat du chef 	Appellation d'origine Protégée 	Suggestion équilibre










Semaine du 15 au 19 MARS 2021












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Menu végétarien			St Patrick - Menu Irlandais	 Menu local
HORS D'ŒUVRE	HORS D'ŒUVRE		HORS D'ŒUVRE	HORS D'ŒUVRE
Chou chinois en vinaigrette Segments de pamplemousse Salade composée	Velouté butternut Betteraves et cerfeuil Haricot beurre vinaigrette		Salade Irlandaise Seafood chowder	Endives aux dés de fromages Carottes râpées et vinaigrette moutarde à l'ancienne Soupe à l'oignon et croûtons
PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES		PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES
Gratin de macaronis brocolis cheddar	Sauté de dinde sauce forestière		Irish stew	Escalope de porc sauce échalotte
Filet de poisson	Poisson en blanquette		Irish fish pie (chausson poisson)	Filet de poisson
GARNITURES	GARNITURES		GARNITURES	GARNITURES
Gratin de brocolis Carottes persillées	Blé Riz		Colcannon (puree PDT chou poireau) Salade verte	Lentilles
PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS		PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS
 Pont l'Evêque Brie Croc'lait Yaourt	Yaourt nature Yaourt aromatisé Fromage blanc Petit suisse		Edam Laitage Bleu	Pavé d'Affinois Yaourt local
DESSERTS	DESSERTS		DESSERTS	DESSERTS
Corbeille de fruits Gâteau aux poires  Far breton Eclair au chocolat	Corbeille de fruits  Ile flottante Crème dessert caramel Flan à la noix de coco		Corbeille de fruits Apple crumble cake Porter cake	Corbeille de fruits Compote de pommes Poire pochée aux épices
Approvisionnement local 	Végétarien 	Poisson frais 	Plat du chef 	Appellation d'origine Protégée 
				Suggestion équilibre

Semaine du 22 AU 26 MARS 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien </p>	<p>Menu local </p>			<p>Menu local </p>
<p>HORS D'ŒUVRE</p>	<p>HORS D'ŒUVRE</p>		<p>HORS D'ŒUVRE</p>	<p>HORS D'ŒUVRE</p>
<p>Taboulé Tartine aux oignons Salade de pois chiche, coriandre</p>	<p>Salade verte et croutons Duo de choux vinaigrette</p>		<p>Haricots verts vinaigrette échalotes Macédoine Potage St Germain</p>	<p>Radis et beurre Poireaux vinaigrette</p>
<p>PLATS PROTIDIQUES</p>	<p>PLATS PROTIDIQUES</p>		<p>PLATS PROTIDIQUES</p>	<p>PLATS PROTIDIQUES</p>
<p>Nuggets de blé Filet de poisson sauce dugléré</p>	<p>Carbonade de bœuf Omelette aux fines herbes </p>		<p>Escalope de dinde milanaise Poisson sauce aurore</p>	<p>Veau marenge Filet de poisson meunière citronné</p>
<p>GARNITURES</p>	<p>GARNITURES</p>		<p>GARNITURES</p>	<p>GARNITURES</p>
<p>Epinards Blettes provençales</p>	<p>Poêlée de légumes à l'huile d'olive Purée de panais</p>		<p>Riz pilaf aux petits légumes Polenta crémeuse</p>	<p>Gratin dauphinois</p>
<p>PRODUITS LAITIERS</p>	<p>PRODUITS LAITIERS</p>		<p>PRODUITS LAITIERS</p>	<p>PRODUITS LAITIERS</p>
<p>Six de Savoie Tomme noire Fromage blanc Camembert</p>	<p>Pavé d'affinois Yaourt nature</p>		<p>Edam Fraidou Fromage blanc Bleu d'Auvergne </p>	<p>Saint Marcellin Yaourt local</p>
<p>DESSERTS</p>	<p>DESSERTS</p>		<p>DESSERTS</p>	<p>DESSERTS</p>
<p>Corbeille de fruits Salade de fruits Ananas en salade Râpée de pommes</p>	<p>Corbeille de fruits Cookie aux pépites de chocolat Tarte aux pommes</p>		<p>Corbeille de fruits Coupe de fruits rouges et chantilly Salade d'oranges Poire façon belle hélène</p>	<p>Corbeille de fruits Compote de poires Smoothie pomme vanille </p>
<p>Approvisionnement local </p>	<p>Végétarien </p>	<p>Poisson frais </p>	<p>Plat du chef </p>	<p>Appellation d'origine Protégée </p>
<p>Suggestion équilibre</p>				

Semaine du 29 mars au 02 avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HORS D'ŒUVRE	Menu local HORS D'ŒUVRE		Menu local HORS D'ŒUVRE	Menu végétarien HORS D'ŒUVRE
Fenouil sauce gribiche Endives et noix vinaigrette au miel Concombres vinaigrette	Chou blanc vinaigrette fromage blanc citronné Salade mimosas		Terrine de légumes Velouté de légumes d'hiver	Tarte aux petits légumes  Taboulé Bouillon de vermicelles
PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES		PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES
Cuisse de poulet rôtie Filet de poisson au citron	Sauté de veau sauce chasseur Quenelles sauce financière		Saucisson chaud Poisson sauce citronnée	Œufs durs Filet de poisson sauce thym
GARNITURES	GARNITURES		GARNITURES	GARNITURES
Purée de pois cassés Penne rigate	Carottes persillées Gratin de poireaux		Pommes lyonnaises	Epinards béchamel Poêlée de légumes
PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS		PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS
Bûchette mi-chèvre Kiri Fromage blanc Coulommiers	Yaourt local Carré du Trièves		Bûche du Pilat Yaourt local	Petit cotendin Brie Fromage blanc Saint Nectaire 
DESSERTS	DESSERTS		DESSERTS	DESSERTS
Corbeille de fruits Compote pomme banane Abricots au sirop Pomme au four à la cannelle	Corbeille de fruits Cake aux pommes Moelleux au chocolat 		Corbeille de fruits Flan au caramel Milk shake vanille	Corbeille de fruits Salade de fruits frais Dips de pommes sauce chocolat  Carpaccio d'oranges
Approvisionnement local 	Végétarien 	Poisson frais 	Plat du chef 	Appellation d'origine Protégée 
				Suggestion équilibrée

Semaine du 06 au 09 AVRIL 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<p>FERIE Pâques</p>	Menu local 		"Repas de Printemps"	Menu végétarien	
	<i>HORS D'ŒUVRE</i>		<i>HORS D'ŒUVRE</i>	<i>HORS D'ŒUVRE</i>	
	Betteraves mimosas		Salade gourmande	Salade verte sauce vinaigrette	
	Chou fleur en vinaigrette au curry		Toast de mousse de canard	Concombres sauce Bulgare	
			Œufs mimosas	Pamplemousse en segments	
	<i>PLATS PROTIDIQUES</i>		<i>PLATS PROTIDIQUES</i>	<i>PLATS PROTIDIQUES</i>	
Bœuf braisé aux olives		Navarin d'agneau	Parmentier végétarien		
Omelette		Cassolette de poisson et fruits de mer	Parmentier de poisson		
<i>GARNITURES</i>		<i>GARNITURES</i>	<i>GARNITURES</i>		
Pomme de terre boulangères		Haricots verts aux petits oignons			
		Flageolets au jus			
<i>PRODUITS LAITIERS</i>		<i>PRODUITS LAITIERS</i>	<i>PRODUITS LAITIERS</i>		
Yaourt local		Saint Paulin	Petit cotentin		
Bleu de Bresse		Cantal 	Brie		
		Fromage blanc	Yaourt		
		Edam	Emmental		
<i>DESSERTS</i>		<i>DESSERTS</i>	<i>DESSERTS</i>		
Corbeille de fruits		Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits		
Crumble de pomme et poire chocolat 		Roulé à la framboise 	Compote pomme abricot		
Salade de fruits		Pain perdu chocolat blanc 	Pomme au four meringuée		
		Mousse au chocolat			
Approvisionnement local 	Végétarien 	Poisson frais 	Plat du chef 	Appellation d'origine Protégée 	Suggestion équilibre