

Cuisine centrale intercommunale du Val de Drôme

Qu'est-ce qu'on mange de bon cette semaine ?

Semaine du 1 ^{er} au 5 septembre 2025	
Lundi (menu sans viande)	Salade de concombres* Gratin de ravioles Tomates et courgettes Brie*
Mardi	Tomates et mozzarella* Poulet basquaise Riz Fruit de saison*
Jeudi (menu sans viande)	Taboulé au fromage Tortilla de pommes de terre et poivrons Haricots verts Yaourt*
Vendredi	Melon* Filet de poisson en croûte Courgettes Crème dessert

Semaine du 8 au 12 septembre 2025	
Lundi (menu sans viande)	Pastèque* Riz Moussaka végétarienne Fromage blanc*
Mardi	Pizza maison fromage de chèvre Bœuf à la provençale Courgettes Fruit de saison
Jeudi (menu sans viande)	Salade verte* Quenelles Poêlée de légumes Yaourt aromatisé
Vendredi	Concombres et feta* Courgettes farcies Petit épeautre Fruit de saison*

Semaine du 15 au 19 septembre 2025	
Lundi (menu sans viande)	Betterave et feta à la menthe Nouilles Légumes Fruit de saison*
Mardi	Rillettes de sardines maison Veau marengo Riz Vercorais*
Jeudi (menu sans viande)	Salade de radis, lentilles et fromage Semoule Carottes au cumin Fruit de saison*
Vendredi	Chou chinois et graines* Poisson Légumes aïoli Brioche maison*

Semaine du 22 au 26 septembre 2025	
Lundi (menu sans viande)	Pastèque* Risotto, aux légumes et champignons Yaourt*
Mardi	Melon jaune* Poulet tandoori Courgettes rôties Comté*
Jeudi (menu sans viande)	Makis truite - concombre maison Curry de pommes de terre et légumes sauce cacahuètes Panna cotta maison
Vendredi	Œuf mayonnaise Bœuf mexicain Petits pois carottes Poire*

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits issus de l'agriculture locale

 Viande d'origine française

 * Produits subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Retrouvez la liste de l'ensemble de nos fournisseurs locaux sur www.valdedrome.com ou en scannant ce QR code



Attention : Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.



Cuisine centrale intercommunale du Val de Drôme

Qu'est-ce qu'on mange de bon cette semaine ?

Semaine du 29 sept. au 3 octobre 2025

Lundi (menu sans viande)	Carottes, radis, fromage* Dalh Pâtes Compote
Mardi	Chou chinois* Tajine de veau aux abricots Semoule Fromage blanc*
Jeudi (menu sans viande)	Salade de maïs et fromage Lasagnes de légumes Fruit de saison*
Vendredi	Tomates, Mozzarella* Saucisses de porc Lentilles carottes Cookies maison

Semaine du 6 au 10 octobre 2025

Lundi (menu sans viande)	Salade verte* Quiche maison aux légumes du soleil Yaourt*
Mardi	Pâté Poisson au citron Gratin de légumes Fruit de saison*
Jeudi Repas élaboré par le chef Maxime SZCZEPANIAK	Dip de patate douce Volaille confite Clairette de Die Ecrasé de pommes de terre à l'ail Moelleux du verger maison
Vendredi	Salade asiatique Sauté de bœuf béarnaise Tomates provençales et boulghour Fromage blanc*

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

Lundi (menu sans viande)	Salade de pâtes aux légumes et fromage Œufs durs Epinards Fruit de saison*
Mardi	Salade norvégienne au hareng Blanquette de poisson nordique aux légumes Fruit de saison*
Jeudi (menu sans viande)	Chou rouge à la danoise Parmentier de potimarron et lentilles Kärleksmums maison (brownie suédois)
Vendredi	Endives* Carbonade flamande aux lardons Pommes de terre Tarte flamande maison

LA SEMAINE DU GOUT



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus de l'agriculture locale



Viande d'origine française



* Produits subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Retrouvez la liste de l'ensemble de nos fournisseurs locaux sur www.valdedrome.com ou en scannant ce QR code



Attention : Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.