

### LUNDI

Menu Fines Herbes Alternatif

Salade de lentilles & Ciboulette  
**Raviolis BIO** à l'ail et au **Basilic de chez Saint Jean** <sup>(26)</sup>  
à la crème  
Fromage à tartiner au lait de vache d'Ardèche, à l'ail violet et à la  
ciboulette de la Drôme de chez **Papilles d'Ardèche** <sup>(07)</sup>  
**Poire label HVE de la Valloire** <sup>(26)</sup>



### MARDI

Salade de **pommes de terre HVE** <sup>(38)</sup> et ciboulette  
Palette de porc <sup>(38)</sup> à la tomate et au **Basilic**  
Ratatouille  
Petit suisse



Le **Basilic**  
un **régal** avec  
les **pâtes** & les  
**tomates.**

### JEUDI

Salade de **riz BIO**  
Boulettes de boeuf du **Nord Isère** <sup>(38)</sup>  
**Carottes HVE de Saint Prim** <sup>(38)</sup> braisées  
**Fraises label HVE de la Coccinelle** <sup>(38)</sup>

### VENDREDI

**Salade verte HVE de Jarcieu** <sup>(38)</sup>  
Blanquette de **Colin label MSC** à l'armoricaine  
**Semoule BIO**  
Gâteau au Yaourt de **l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

### LUNDI

#### Menu Plaisir

**Tomates cerises label HVE de Ville-sous-Anjou** <sup>(38)</sup>

Filet de poulet français cuisiné en nugget's

**Potatoes label HVE de la plaine de la Bièvre** <sup>(38)</sup>

Sauce au fromage blanc

**Purée de pommes label HVE de la Ferme des cerises** <sup>(38)</sup>

*A déguster avec les  
nugget's et les  
potatoes*

### MARDI

#### Menu Alternatif

Salade Vénitienne du Chef

coquillettes, tomates, maïs, petit pois, persil

Omelette

**Epinards BIO** en béchamel

**Pomme label HVE de la Coccinelle** <sup>(38)</sup>



### JEUDI

**Carottes BIO de Sébastien Patel** <sup>(26)</sup> râpées

Filet de **Poisson label MSC**

**Penne BIO**

Fromage blanc **de chez Gérentes** <sup>(43)</sup>

### VENDREDI

#### Menu persillade

**Salade Verte HVE des Jardins de Champagne** <sup>(38)</sup>

Sauté de boeuf **de chez Carrel** <sup>(38)</sup> à la Provençale

**Haricots verts BIO** en persillade

Gâteau aux pommes **de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

## LUNDI

Menu aux bienfaits des Épices

Tomates cerises label HVE de la Coccinelle <sup>(38)</sup>

Rougail saucisse française

Riz BIO

Yaourt nature de chez Collet <sup>(42)</sup>



## MARDI

Menu Estragon du petit Dragon

Salade de **Crozets BIO de Savoie** <sup>(73)</sup>

Sauté de porc de chez Carrel <sup>(38)</sup> à l'**Estragon**

Chou-fleur de **St-Sorlin-en-Valloire** <sup>(26)</sup> en béchamel

Raisin label HVE de chez Paul Arnaud <sup>(38)</sup>



**L'oseille  
accompagne  
à merveille le  
poisson.**

## JEUDI

Menu Basilic Alternatif qui apaise le corps et l'esprit

Salade Verte HVE de Jarcieu <sup>(38)</sup>

Cappelletti au fromage

sauce au Basilic

**Cake BIO de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>



## VENDREDI

Menu Quand le plat Persil rencontre l'acidité de l'Oseille...

Taboulé du Chef

semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil

Filet de **Colin label MSC** à l'**Oseille**

Gratin de **Potimarron BIO d'Agnin** <sup>(38)</sup>

**Poire label HVE de Moras-en-Valloire** <sup>(26)</sup>

oseille.com

## LUNDI

Menu Jardin Alpin Alternatif

Salade Verte HVE de Jarcieu <sup>(38)</sup>

Gnocchis  
sauce au Bleu & Noix  
Oeufs à la neige  
& crème anglaise



## MARDI

Menu du Midi aux Herbes de Provence

Salade de **Pâtes BIO**  
Saucisse au **Comté AOP de chez Carrel** <sup>(38)</sup>  
Ratatouille aux **Herbes de Provence**  
Fruit de saison

**Herbes** de  
**Provence ...**  
thym, sarriette,  
romarin et  
basilic.



## JEUDI

Menu mettre du linge sur les Salsifis d'Antan

Pizza au fromage **de Rives** <sup>(38)</sup>  
Filet de **poisson MSC** meunière  
**Salsifis** à la crème  
Fromage blanc **de l'Auvergne** <sup>(43)</sup>

## VENDREDI

Menu qui fleure bon le Thym

Sauté de volaille française forestier au **Thym**  
Beignets de légumes  
**Carré du Trièves BIO** label Ishere <sup>(38)</sup>  
Cake à la myrtille **de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

## LUNDI

Menu course à l'Échalote zéro déchets

Salade Verte HVE de Jarcieu <sup>(38)</sup>  
Blanquette de poisson label MSC  
Riz BIO  
Fromage blanc nature BIO

## MARDI

Menu Alternatif

Salade de lentilles & petits pois à l'Échalote  
Tortilla de Rives <sup>(38)</sup>  
Épinards BIO en béchamel  
Com  
Poires label HVE de chez Romain Vallet <sup>(26)</sup>



## Échalote

plante **bulbeuse** qui  
s'accomode  
aussi bien **crue**  
que **cuite**.



## JEUDI

Menu «Plus fortes ensemble !» pour Octobre Rose

Betteraves  
Palette de porc de chez Carrel <sup>(38)</sup>  
Purée rose pommes de terre HVE de la Bièvre <sup>(38)</sup>  
Cake à la praline rose de l'Étape Gourmande <sup>(38)</sup>

## VENDREDI

Taboulé  
semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil  
Haut de cuisse de poulet français  
Courgettes BIO d'Agnin <sup>(38)</sup> au fromage de l'Ardèche  
Pomme BIO de la Vallée du Rhône

## LUNDI

### Menu Rond

Boulettes de porc tomate barbecue de chez Carrel <sup>(38)</sup>

Petits pois BIO au jus

Carré de l'Est

Purée de pommes HVE de Bougé-Chambalud <sup>(38)</sup>

## MARDI



Salade de pommes de terre HVE <sup>(38)</sup> & Ciboulette

Filet de poisson label MSC meunière

Gratin de potimarron BIO de Pierre Sylvant <sup>(38)</sup>

Prune HVE des Fruitiers Dauphinois <sup>(38)</sup>



## Coriandre

on consomme ses  
graines, ses tiges  
et ses feuilles.

## JEUDI

### Menu saveurs d'Orient Alternatif

Couscous semoule BIO de légumes à la Coriandre

Merguez végétale française sans soja

Brique de chèvre de l'Auvergne <sup>(43)</sup>

Cake aux pépites de chocolat & à la Menthe <sup>(38)</sup>

## VENDREDI

Carottes BIO de Parnans <sup>(26)</sup> râpées

Lasagnes à la bolognaise

viande française

Yaourt nature BIO de Léoncel <sup>(26)</sup>

## LUNDI

Cuisine Gourmande de Maître-Queux

Salade verte HVE de Jarcieu <sup>(38)</sup>

Steak haché de chez Carrel <sup>(38)</sup>

Pommes de terre HVE <sup>(38)</sup> cuisinées  
façon Potatoes & sauce fromagère

Pommes BIO <sup>(38)</sup>

Pain Burger



## MARDI

Menu de Bélibaste Alternatif

Tarte à la courge Butternut de Rives <sup>(38)</sup>

Oeufs brouillés Arbolettys

Épinards BIO en béchamel

Ung emplumeus de pomes Purée de pommes HVE <sup>(38)</sup>

Oyez

Oyez braves gens !

Venez festoyer au

restaurant Guillaud Traiteur

pour un voyage historique

dans le temps où vous

ripaillerez. «Recettes

médiévales uniques en

Europe».



## JEUDI

Ripaille en Isère & fête du Pain de Chailly

Cochonaille Jambon braisé <sup>(38)</sup> à la vigneronne

Purée de racines Pommes de terre HVE <sup>(38)</sup> et navets

Caseus Carré du Trièves BIO label Isère <sup>(38)</sup>

Caillou rosat Poires label HVE de la Valloire <sup>(26)</sup>

Méteil Pain aux graines de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>

## VENDREDI

Le Boute dehors

Carottes BIO de Parnans <sup>(26)</sup> râpées au 1<sup>er</sup> service

Emincé de volaille française à la Porée blanche au 2<sup>ème</sup> service

blancs de poireaux, oignons, beurre, lait

Trio de céréales BIO

Gâteau à la castagne de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup> en desserte

