



Cuisine centrale
intercommunale
du Val de Drôme

Qu'est-ce qu'on mange de bon ce mois-ci ?

Semaine du 23 au 27 février 2026

Lundi (menu sans viande)	Carottes râpées* Gratin de quenelles, sauce tomate Haricots verts Fromage frais*
Mardi	Soupe de carottes, poireaux et pommes de terre + Vercorais râpé Poulet grillé Dés de carottes et coquillettes Clémentines*
Jeudi (menu sans viande)	Salade verte et croûtons* Risotto au parmesan et aux légumes Panna cotta framboise maison
Vendredi	Œufs mayonnaise Saucisse de porc Purée de pommes de terre façon aligot Pomme*

Semaine du 2 au 6 mars 2026

Lundi (menu sans viande)	Choux et carottes* Lentilles vertes Flan de potimarron Yaourt*
Mardi	Soupe de courges et croûtons Sauté de bœuf provençal Panais, pommes de terre et autres légumes rôtis Orange*
Jeudi (menu sans viande)	Chou chinois et Tomme givrée* Œufs durs Epinards Gâteau maison (type yaourt)
Vendredi	Salade de riz et Bournette Filet de colin Ratatouille Kiwis*

Semaine du 9 au 13 mars 2026

Lundi (menu sans viande)	Velouté de chou-fleur et pommes de terre, au Cheddar Raclette suisse Pommes de terre et légumes Compote
Mardi	Caillette Sauté de bœuf forestier Purée de légumes Liégeois au chocolat
Jeudi (menu sans viande)	Taboulé d'hiver carotte & chou-fleur Gratin de ravioles aux légumes Clémentines*
Vendredi	Salade verte* Coquillettes Jambon grillé Fromage blanc*

Semaine du 16 au 20 mars 2026

Lundi (menu sans viande)	Carottes râpées* Patates douces et épinards Curry coco Yaourt*
Mardi	Salade de pommes de terre et harengs Sauté de poulet aux crevettes Légumes sautés Banane*
Jeudi (menu sans viande)	Fenouil, carottes et Vercorais* Pizza maison Yaourt*
Vendredi	Céleri* Sauté de bœuf mexicain Haricots Gâteau aux poires maison

Semaine du 23 au 27 mars 2026

Lundi (menu sans viande)	Macédoine de légumes Brownie de légumes maison Fromage blanc*
Mardi	Salade verte* Couscous de veau Semoule Saint-Nectaire*
Jeudi (menu sans viande)	Potage italien au parmesan Lasagnes végétariennes maison Pomme*
Vendredi	Carottes et maïs Poisson sauce aux moules Blettes et riz Tartelette chocolat maison

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

Lundi (menu sans viande)	Chou rouge* Polenta Sauce tomate Yaourt*
Mardi	Potage de poireaux et oignons, au Bleu de Sassenage Sauté de poulet sauce suprême Légumes en dés et petit épeautre Kiwis*
Jeudi (menu sans viande)	Endives* Penne Petits pois carottes Brie*
Vendredi	Repas de fin de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus de l'agriculture locale

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



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



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