

RETOURS SUR MES MENUS

Qu'avez-vous **adoré** ou **moins apprécié** ? Et surtout **POURQUOI** ? Qu'est-ce qui a nourri la **POUBELLE** ?
Ceci nous permettra de rectifier nos recettes ou faire des remontées auprès de nos fournisseurs.

	Du 8 au 14 novembre 2021		Du 15 au 21 novembre 2021	
LUNDI	Salade de jeunes pousses Lasagnes à la Bolognaise Buchette de chèvre Gâteau au chocolat		Salade de lentilles Spaghettis Sauce crème & légumes- Tomme du Châtelard Pomme	
MARDI	Salade de betteraves Boulettes végétales Tortis sauce tomate Carré du Trièves Pomme		Macédoine de légumes Moules marinières Riz Fromage blanc nature Crème dessert à la Vanille	
MERCREDI				
JEUDI	Férial		Salade coleslaw Blanquette de volaille Semoule Yaourt nature Gâteau pommes & noix	
VENDREDI	Salade de pâtes Blanquette de poisson Jardinière de légumes Coulommiers Poire		Salade Verte Boeuf Bourguignon Purée de pommes de terre Saint Marcellin Barre d'Ananas	
	Du 22 au 28 novembre 2021		Du 29 novembre au 5 décembre 2021	
LUNDI	Salade de pois chiche Mini roulé au Fromage Gratin de courge Petit suisse nature Kiwi		Macédoine de légumes Sauté de volaille caramel Nouilles chinoises Bûche crémeuse Orange	
MARDI	Velouté de légumes Filet de poisson pané Chou-fleur en béchamel Tomme de Yenne Lunettes à la Fraise		Carottes râpées Tartiflette & sa Charcuterie Compote aux pommes Madeleine	
MERCREDI				
JEUDI	Taboulé Emincé de porc au miel Duo de carottes Yaourt nature Banane		Salade verte BIO Boeuf Bourguignon BIO Petits pois BIO Yaourt nature BIO Cake Gourmand BIO	
VENDREDI	Radis & beurre Raviolis à la tomate Fromage Rouge Compote pommes - Fraises		Salade de quinoa Omelette au Fromage Epinards en Béchamel Fourme d'Ambert Kiwi de Saint Prim	



IDÉES À PARTAGER

« Je donne le pain après le plat chaud ! »

Faites nous partager vos idées pour un repas calme et sans gaspillage ! A renvoyer à gm.restauration1@orange.fr



MENU DE BEAUFORT

Salade de jeunes pousses & Noix **BIO**

Lasagnes à la Bolognaise

Buchette de chèvre

Gâteau au chocolat de l'Étape Gourmande

Alternatif : Lasagnes aux Légumes



MENU ALTERNATIF & BIO

Salade de betteraves **BIO**

Boulettes végétales de Hari & co **BIO**

Tortis **BIO** à la sauce tomate

Carré du Trièves label **ISHERE** **BIO**

Pomme **BIO**

Mardi, c'est
**PAIN AU
MAÏS** de
l'Étape
Gourmande



Le label
« ISHERE »
C'est la proximité,
la rémunération des
producteurs et le
bien-être animal.



Salade de pâtes

Blanquette de poisson label **PÊCHE DURABLE**

Jardinière de légumes

Coulommiers

Poire de la Valloire des **Fruitiers Dauphinois**

Alternatif : Oeuf en béchamel

Buchaud 17.09.2021

MENUS DU 15 au 21 NOVEMBRE 2021



MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles
Spaghettis
sauce crème & légumes
Tomme du Châtelard de la **laiterie Bernard**
Pomme

La laiterie
Bernard est à
Eydoche en
Isère



Macédoine de légumes
Moules marinières
Riz
Fromage blanc nature de **Gérentes**
Crème dessert à la Vanille
*Alternatif : Quenelles de **Saint Jean** à la tomate*



ToutPam de
Frédéric Nivon
à Lapeyrouse
Mornay dans la
Drôme



Salade coleslaw
Blanquette de volaille de la **Drôme**
Semoule
Yaourt nature
Gâteau pommes & noix de l'**Etape Gourmande**
Alternatif : Blanquette de lentilles

Le label
« **MONTAGNE** »
Valorise les produits
de Montagne en
terme de goût,
d'arôme et de texture.



Salade Verte
Boeuf **régional** Bourguignon
Purée de **pommes de terre** de chez Pat'ifol
Saint Marcellin IGP
Barre d'Ananas
Alternatif : Parmentier végétal



Buchard 17.09.2021

MENUS DU 22 au 28 NOVEMBRE 2021

MENU ALTERNATIF

Salade de pois chiche
Mini roulé au Fromage de **Rives**
Gratin de courge régionale
Petit suisse nature
Kiwi **label HVE & ISHERE**

Velouté de légumes

Filet de poisson pané aux céréales **label pêche durable**

Chou-fleur en béchamel

Tomme de Yenne de la Dent du Chat

Lunettes à la Fraise de **Romans sur Isère**

Alternatif : Pavé Fromager

Kiwi de Saint
Prim en Isère.
Haute Valeur
Environnementale !



Taboulé

Emincé de porc de **chez Carrel** à la moutarde & au miel

Duo de carottes

Yaourt nature BIO du GAEC de Lagrange à Léoncel

Banane

Alternatif : Omelette

MENU DE VEUREY VOROIZE

Radis & beurre

Raviolis de **Saint Jean**

à la tomate & râpé

Fromage Rouge

Compote pommes - Fraises d'**Anneyron**

Alternatif : Raviolis au fromage

VEUREY VOROIZE,
sompoteux petit village
entre **Vercors** et
Chartreuse, avec sa
belle tour des **templiers**
et sa **cascade** idéale
pour se rafraîchir en
temps de chaleur.
Clémence



Buchard 17.09.2021

MENU SAINT-CHEFFOIS

Macédoine de légumes

Sauté de **volaille de la Drôme** au caramel

Nouilles chinoises aux légumes

Bûche crémeuse du Mézenc **label MONTAGNE**

Orange

Alternatif : Feuilleté au Fromage

Carottes râpées

Tartiflette **garantie recette traditionnelle**

& sa Charcuterie

Compote aux pommes de **chez Caraman fruits**

Madeleine

Alternatif : Tartiflette végétale, oeuf

SAINT CHEF est un village **médiéval** aux multiples facettes entre Lyon et Grenoble. Le menu a été réalisé par les **enfants** du conseil municipal.



MENU BIO

Salade verte **BIO**

Sauté de **Boeuf** régional **BIO** Bourguignon

Petits pois **BIO**

Yaourt nature **BIO**

Cake Gourmand BIO

Alternatif : Boulettes végétariennes

Label HVE
Les pratiques agricoles utilisées préservent l'écosystème naturel.

MENU ALTERNATIF

Salade de quinoa

Omelette au Fromage

Epinards en Béchamel au lait de **Quincieu**

Fourme d'Ambert AOP

Kiwi de **Saint Prim label HVE et ISHERE**



Buchard 17.09.2021

RETOURS SUR MES MENUS

Qu'avez-vous **adoré** ou **moins apprécié** ? Et surtout **POURQUOI** ? Qu'est-ce qui a nourrit la **POUBELLE** ?
Ceci nous permettra de rectifier nos recettes ou faire des remontées auprès de nos fournisseurs.

	Du 6 au 12 décembre 2021		Du 13 au 19 décembre 2021	
LUNDI	Soupe de lentilles Pavé Fromager Carottes ail & persil Buchette Clémentine		Céleri Rémoulade Boulettes de boeuf oriental Haricots verts sautés Yaourt à la Châtaigne Gâteau de Savoie	
MARDI	Chou rouge en salade Haut de cuisse de poulet Gratin de courge Petit suisse nature Gâteau aux pépites de chocolat		Carottes râpées Saucisse du nord Isère Gratin de chou-fleur Tomme de Domessin Banane	
MERCREDI				
JEUDI	Salade de jeunes pousses Blanquette de colin Riz Tomme d'Auvergne Compote de pommes		Houmous & Blinis Cappelletti ricotta épinard Carré du Trièves Compote de pommes	
VENDREDI	Salade Hachis Parmentier Fromage blanc à la vanille Salade de fruits		Petit Béchet Jeunes pousses & surimi Sauté volaille aux mousserons & pommes duchesse Macarons Mandarine & papillotes	
LUNDI				
MARDI				
MERCREDI				
JEUDI				
VENDREDI				

IDÉES À PARTAGER

« Je lève le doigt lorsque je veux du Rab ! »

Faites nous partager vos idées pour un repas calme et sans gaspillage ! A renvoyer à gm.restauration1@orange.fr



MENU ALTERNATIF

Soupe de lentilles au Cumin

Pavé Fromager

Carottes de chez Nivon **BIO** ail & persil

Buchette

Clémentine



Les **Carottes BIO** sont semées tous les 2 cm sur des buttes et récoltées 3 mois après à **Lapeyrouse Mornay** dans la Drôme.



Chou rouge en salade

Haut de cuisse de **poulet de la Drôme** grillé

Gratin de courge régionale

Petit suisse nature

Gâteau aux pépites de chocolat de **l'Etape Gourmande**

Alternatif : Feuilleté au Fromage



Jeudi, c'est **PAIN AUX POIVRONS** de **l'Etape Gourmande**



Salade de jeunes pousses

Blanquette de colin **label PÊCHE DURABLE**

Riz

Tomme des Monts d'Auvergne **label MONTAGNE**

Compote de pommes d'Anneyron

Alternatif : Beignets de légumes

La maison Vernet nous fournit nos **Pommes de terre BIO** pour la réalisation de notre purée.



Salade d'endives & dés de fromage

Hachis Parmentier (**viande régionale** & **pomme de terre BIO**)

Fromage blanc à la vanille

Salade de fruits

Alternatif : Hachis Parmentier végétal

Guillaud 17.09.2021

*Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)*





Céleri Rémoulade
Boulettes de **boeuf régional** à l'orientale
Haricots verts sautés
Yaourt à la Châtaigne de la **laiterie Collet**
Gâteau de Savoie de l'**Etape Gourmande**
Alternatif : Boulettes végétales



MENU DE SAINT VÉRAND
Carottes râpées
Saucisse du nord Isère de **chez Carrel**
Gratin de chou-fleur
Tomme de Domessin à **Panissage en Isère**
Banane
Alternatif : Saucisse végétale

SAINT VÉRAND
Les spécialités à côté
de chez nous :
le Saint Marcellin,
les Ravigoles et la
Pogne !



MENU ALTERNATIF

Houmous & Blinis
Cappelletti ricotta épinard de **St Jean**
Sauce crème & râpé
Carré du Trièves **label Montagne**
Compote de pommes d'**Anneyron**

Le Petit Béchet
est un jus de
pomme gazéifié
produit à la
Terrasse en
Isère !



MENU DE NOËL

Petit Béchet de **chez Béchet**
Salade de jeunes pousses & surimi
Sauté de **volaille de la Drôme** aux mousserons
& pommes duchesse
Macarons
Mandarine & papillotes
*Alternatif : Salade de jeunes pousses
Lentilles aux mousserons & pommes noisette*

VENREDI

