

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 Gâteau au chocolat		Salade de lentilles Spaghettis Sauce crème & légumes Pomme	
MARDI	Boulettes végétales Tortis sauce tomate Carré du Trièves Pomme		Macédoine de légumes Moules marinières Riz Fromage blanc nature	
MERCREDI				
JEUDI	Férié		Blanquette de volaille Semoule Yaourt nature Gâteau pommes & noix	
VENDREDI	Salade de pâtes Blanquette de poisson Jardinière de légumes Poire		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 Kiwi		Sauté de volaille caramel Nouilles chinoises Bûche crémeuse Orange	
MARDI	Filet de poisson pané Chou-fleur en béchamel Tomme de Yenne Lunettes à la Fraise		Carottes râpées Tartiflette & sa Charcuterie Compote aux pommes	
MERCREDI				
JEUDI	Taboulé Emincé de porc au miel Duo de carottes Yaourt nature		Salade verte BIO Boeuf Bourguignon BIO Petits pois BIO Yaourt nature BIO	
VENDREDI	Radis & beurre Raviolis à la tomate Compote pommes - Fraises		Salade de quinoa Omelette au Fromage Epinards en Béchamel 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

MENUS DU 8 AU 14 NOVEMBRE 2021



MENU DE BEAUFORT

Salade de jeunes pousses & **Noix BIO**

Lasagnes à la Bolognaise

Gâteau au chocolat de **l'Etape Gourmande**

Alternatif : Lasagnes aux Légumes



MENU ALTERNATIF & 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'Etape
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 BIO**

Poire de la Valloire des **Fruitiers Dauphinois**

Alternatif : Oeuf en béchamel

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 »)



MENUS DU 15 au 21 NOVEMBRE 2021



MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles
Spaghettis
sauce crème & légumes
Pomme BIO

La laiterie
Bernard est à
**Eydoche en
Isère**



Macédoine de légumes
Moules marinières
Riz BIO
Fromage blanc nature de **Gérentes**
*Alternatif : Quenelles de **Saint-Jean** à la tomate*



ToutPam de
Frédéric Nivon
à **Lapeyrouse
Mornay dans la
Drôme**



Blanquette de volaille de la **Drôme**
Semoule BIO
Yaourt nature
Gâteau pommes & noix de **l'Étape Gourmande**
Alternatif : Blanquette de lentilles

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



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



Guillaud 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**
Kiwi **label HVE & ISHERE**

Kiwi de **Saint Prim en Isère**.
Haute Valeur
Environnementale !



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

Chou-fleur BIO en béchamel

Tomme de Yenne **de la Dent du Chat**
Lunettes à la Fraise de **Romans sur Isère**

Alternatif : Pavé Fromager



Taboulé

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

Duo de carottes

Yaourt nature BIO du **GAEC de Lagrange à Léoncel**

Alternatif : Omelette

MENU DE VEUREY VOROIZE

Chou rouge

Raviolis BIO de **Saint Jean**

à la tomate & râpé

Compote pommes - Fraises **d'Anneyron**

Alternatif : Raviolis au fromage

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



G. Buchard 17.09.2021

MENU SAINT-CHEFFOIS

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

Nouilles chinoises aux légumes

Bûche crémeuse du Mézenc **label MONTAGNE**

Orange BIO

Alternatif : Feuilleté au Fromage



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



Carottes râpées

Tartiflette **& pommes de terre BIO**

& sa Charcuterie

Compote aux pommes de **chez Caraman fruits**

Alternatif : Tartiflette végétale, oeuf



MENU BIO

Salade verte BIO

Sauté de **Boeuf régional BIO** Bourguignon

Petits pois BIO

Yaourt nature BIO

Alternatif : Boulettes végétariennes



Label HVE

Les pratiques agricoles utilisées **préservent l'écosystème naturel**.

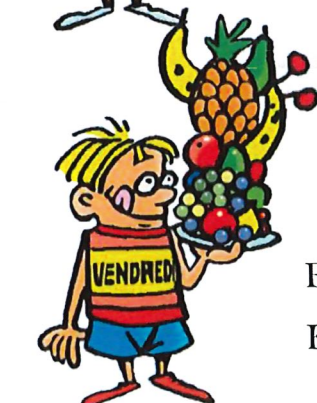
MENU ALTERNATIF

Salade de quinoa

Omelette au Fromage

Epinards en Béchamel au **lait de Quincieu**

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



G. Guichard 17.09.2021



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

MENUS DU 6 AU 12 DÉCEMBRE 2021



MENU ALTERNATIF

Soupe de lentilles au Cumin

Pavé Fromager

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

Clémentine



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



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

Gratin de **courge régionale**

Petit suisse nature BIO

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

Alternatif : Feuilleté au Fromage



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



Blanquette de colin **label PÊCHE DURABLE**

Riz BIO

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

Compote de pommes **d'Anneyron**

Alternatif : Blanquette de lentilles

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

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 »)





Boulettes de **boeuf régional** à l'orientale
Haricots verts BIO sautés
Yaourt à la Châtaigne de **la laiterie Collet**
Gâteau de Savoie de **l'Etape Gourmande**

Alternatif : Boulettes végétales



MENU DE SAINT VÉRAND

Saucisse du nord Isère de **chez Carrel**
Gratin de **chou-fleur BIO**
Tomme de Domessin à **Panissage en Isère**
Banane

Alternatif : Saucisse végétale



MENU ALTERNATIF

Houmous & Blinis
Cappelletti ricotta épinard de **St Jean**
Sauce crème & râpé
Compote de pommes **d'Anneyron**



SAINT VÉRAND

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

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
Soufflettes de légumes aux mousserons & pommes noisette

VENDREDI

