

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	Férialé		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

Guillaud 17.09.2021



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'Étape 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

MENU ALTERNATIF

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

Kiwi de Saint
Prim en Isère.
Haute Valeur
Environnementale !

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



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



Buchaud 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



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

Label HVE

Les pratiques agricoles utilisées préservent l'écosystème naturel.

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 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 Ravioles 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

VENDREDI



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*

