



Lundi

Menu Alternatif

Feuilleté au fromage
Oeufs brouillés
Epinards en béchamel
au lait de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Petit suisse
Pêche au sirop

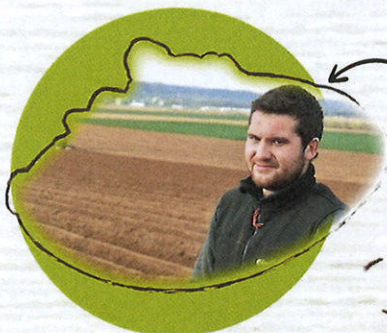
Mardi

Menu Local et Alternatif

Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou ⁽³⁸⁾
Raviolis aux lentilles & oignons BIO de Saint Jean ⁽²⁶⁾
sauce à la crème
Bleu de Sassenage AOP de Vercors Lait ⁽³⁸⁾
Poire HVE de Moras-en-Valloire ⁽²⁶⁾



HVE



HVE

Jeudi

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Boulettes de bœuf de Carrel ⁽²⁶⁾ aux petits légumes
Riz
Yaourt BIO du Vercors ⁽²⁶⁾
Fraises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Alternatif : Boulettes de sarrasin aux petits légumes



BIO

BIO



Vendredi

Concombre
Filet de colin label MSC sauce au citron
Carottes ⁽²⁶⁾ et pommes de terre BIO ⁽³⁸⁾
sautées
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Cake à la banane de l'Étape Gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal



GUILLAUD
Traiteur

SEMAINE du 7 au 13 septembre 2026

MENUS

« préférés
de nos
convives »

S^t GEORGES
D'ESPÉRANCHE

Cantù

Villes et Villages Fleuris



Lundi

Menu de St Vérand & de St Georges d'Espérance

Gaspacho du Chef !

Coquillettes BIO de Peaugres ⁽⁰⁷⁾ à la carbonara
viande française

Yaourt à la châtaigne de chez Collet ⁽⁴²⁾

Pastèque

Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail



D 71
ST VERAND



Mardi

Menu Local

Pizza au fromage de Rives ⁽³⁸⁾

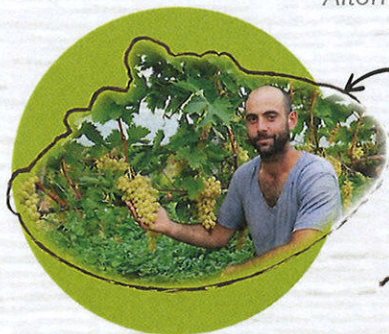
Sauté de volaille de Royal Bernard ⁽²⁶⁾ aux olives

Chou-fleur de la Drôme persillé

Brique de chez Gérentes ⁽⁴³⁾

Crème dessert au chocolat de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Alternatif : Crêpe au fromage



HVE

Jeudi

Menu Alternatif

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ râpées

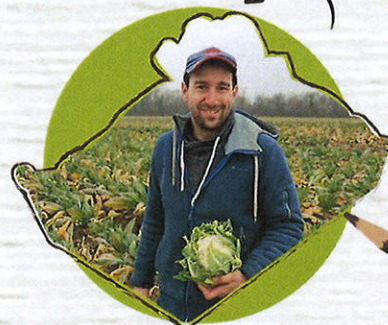
Couscous de légumes aux pois chiches

Semoule

Meule de Savoie ⁽⁷³⁾

Raisin HVE de la Ferme des Cerises ⁽³⁸⁾

« Chou-fleur »



Vendredi

Salade de lentilles

Lentilles, tomate, maïs, oignon, jus de citron, moutarde, persil

Sauté de bœuf d'Isère **Viandes** ⁽³⁸⁾ au paprika

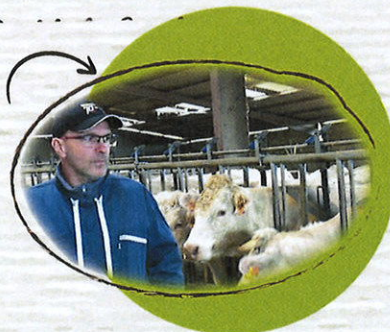
Courgettes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ en béchamel

au lait de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Cake à la myrtille gourmand ⁽³⁸⁾

Alternatif : Pané au gouda



Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Lundi



Coleslaw de chez Pierre Martinet ⁽³⁸⁾
Paëlla de **poisson label MSC**
au riz
Buchette
Prune
Alternatif : Paëlla végétale

Mardi

Menu de Lépin-le-Lac SEDDurable



Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Murçon aux graines de Carvi de la Mure ⁽³⁸⁾
Ecrasé de **pommes de terre HVE** de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Yaourt à la banane de Saveurs de Famille ⁽³⁸⁾
Pomme BIO de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Alternatif : Merguez végétale



Lépin
le lac

Jeudi

Menu BIO SEDDurable

Betteraves BIO
Pâtes BIO de Peaugres ⁽⁰⁷⁾
à la bolognaise Egréné de **boeuf BIO** de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Yaourt BIO de Léoncel ⁽²⁶⁾
Cake BIO au citron gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pâtes BIO sauce lentilles corail

BIO



Vendredi

Menu Alternatif

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Boulettes végétales
Gratin de **courgettes HVE** de Saint Prim ⁽³⁸⁾
Tomme du Châtelard ⁽³⁸⁾
Poire HVE de Moras-en-Valloire ⁽²⁶⁾



SEMAINE du 21 au 27 septembre 2026

MENUS

«préférés
de nos
convives»

HVE



Lundi

Menu Alternatif

Macédoine

Macédoine, mayonnaise, fromage blanc, moutarde, persil.

Roulé au fromage de Rives ⁽³⁸⁾

Beans à la canadienne

Yaourt à la myrtille de chez Collet ⁽⁴²⁾

Compolte de Poire d'Allex ⁽²⁶⁾

Mardi

Menu de St-Pierre-de-Commiers

Tomates cerises HVE de la coccinelle ⁽³⁸⁾

Nugget's de filet de poulet français

Potatoes

Fromage blanc ail & persil

Madeleine aux pépites de chocolat

Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles



Jeudi

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾

Hachis parmentier Egréné de boeuf de Carrel ⁽³⁸⁾

Pommes de terre HVE de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Fromage blanc de chez Gérentes ⁽⁴³⁾

Pomme BIO de la coccinelle ⁽³⁸⁾

Alternatif : Hachis végétal



Vendredi

Salade de perles légumières

Perles, légumes du soleil, vinaigrette, ail, persil

Petit colin MSC et citron

Epinards en béchamel au lait de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Brique au lait de vache de chez Gérentes ⁽⁴³⁾

Gâteau au yaourt BIO gourmand ⁽³⁸⁾

Alternatif : Omelette



Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

SEMAINE du 28 sept. au 4 octobre 2026

MENUS

«préférés
de nos
convives»

Lundi

Menu Alternatif Asiatique

Chou kouki
Boulettes de blé thaï
Nouilles chinoises aux légumes
Yaourt à la pêche de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Raisin



Mardi

Betteraves
Sauté de porc de chez Isère Viandes ⁽³⁸⁾ au jus
Purée de **potimarron BIO** d'Agnin ⁽³⁸⁾
Tomme grise de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Pomme HVE de la coccinelle ⁽³⁸⁾
Alternatif : Tortilla



Jeudi

Salade vénitienne
Coquillettes, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil
Filet de **poisson MSC** sauce nantua
Haricots verts en persillade
Carré de l'Est
Ananas au sirop
Alternatif : Pané de blé tomate & mozza



Vendredi

Menu de Châtonnay

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Poulet de chez Royal Bernard ⁽²⁶⁾ façon fajitas
Riz
Fromage blanc nature
Cake au spéculoos gourmand ⁽³⁸⁾
Pain aux poivrons de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Rougail aux haricots



Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

SEMAINE du 5 au 11 octobre 2026

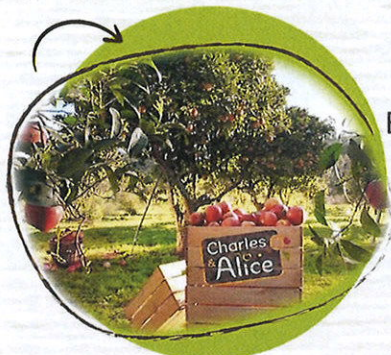
MENUS

«préférés
de nos
convives»

Lundi

Menu Alternatif

Tarte butternut & comté de Rives ⁽³⁸⁾
Blanquette de légumes aux petits pois
Riz BIO
Camembert
Poire label HVE de la valloire ⁽²⁶⁾



Mardi

Menu Octobre Rose



Salade de haricots rouges
Jambon français braisé
Ratatouille aux légumes de la région
Yaourt à la fraise de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Compote à la fraise d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Omelette



HVE

Jeudi

Le Grand Repas de Villard-Bonnot

Valse effeuillée d'endives de St Hilaire la Côte ⁽³⁸⁾
Echappée de poulet forestière de Royal Bernard ⁽²⁶⁾
Gratin aux accents du Dauphiné de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Voyage au coeur du bleu doux de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Volupté de meringue à la myrtille de chez Louvat ⁽³⁸⁾
Alternatif : Curry de lentilles



©Images-et-Rêves Villard-Bonnot

Vendredi

Crêpe au fromage
Boulettes de bœuf de carrel ⁽³⁸⁾ aux oignons
Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ persillées
Tomme blanche de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Prune

Alternatif : Boulettes végétales sauce aux oignons





Lundi

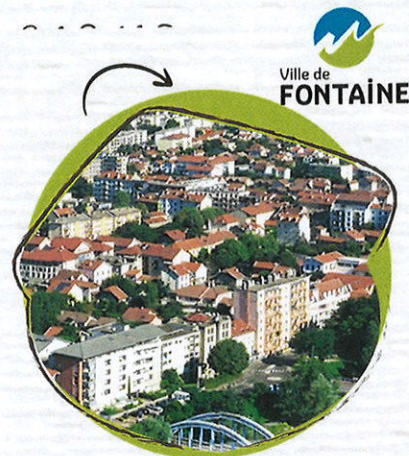
Tomates cerises HVE de la coccinelle ⁽³⁸⁾
Sauté de volaille royal bernard ⁽²⁶⁾ sauce barbecue
Purée de pois cassés
Saint-Marcellin IGP ⁽⁷³⁾
Compote de Pommes d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Oeufs brouillés



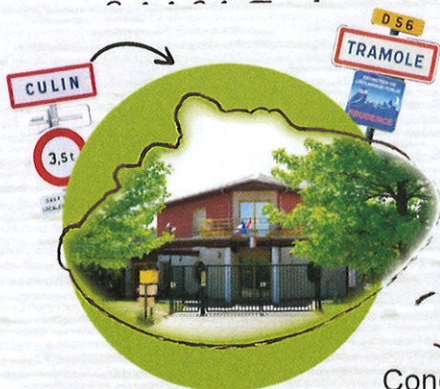
Mardi

Menu de Belmont, Fontaine et Culin-Tramolé

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Hamburger steak de chez Convivial ⁽⁰³⁾
Potatoes
Sauce au cheddar
Pop-corn
Alternatif : Pavé végétal

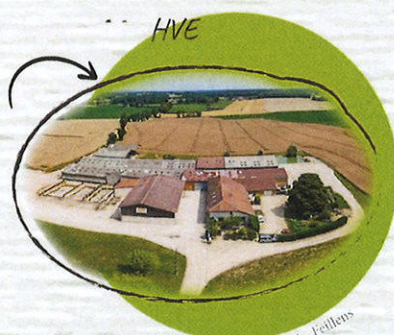


Ville de
FONTAINE



Jeudi

Concombres en vinaigrette
Ragoût de veau français d'Antan
et **potatoes de terre HVE** Ferme des Perelles ⁽³⁸⁾
Yaourt nature de chez Saveurs de Famille ⁽³⁸⁾
Cake au caramel gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Ragoût de légumes aux pois chiches



HVE

©Greg Belleprat - Fontaines

Vendredi

Menu Alternatif

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Gratin de **crozets semi complets HVE** de l'atelier
de Niermont ⁽⁰¹⁾ au **potimarron BIO** d'Agnin ⁽³⁸⁾
Bournette du Vercors de chez Vercors Lait ⁽³⁸⁾
Crème dessert au chocolat de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Pain aux graines de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾