

SEMAINE du 5 au 11 octobre 2026

MENUS

« préférés
de nos
convives »

MIDI

Lundi

Salade lentilles & ciboulette
Poulet français façon fajitas
Courgettes ⁽³⁸⁾ persillées
Fromage blanc
Compôte de fraises ⁽²⁶⁾
Alternatif : Quenelles sauce aurore



→
Ferme des 3 Hameaux

Mardi

Coleslaw
Blanquette de poisson MSC
Purée de pommes de terre ⁽³⁸⁾
Tomme blanche de Gèrentes ⁽⁴³⁾
Raisin
Alternatif : Blanquette de légumes

*Menu proposé par l'école
Victor-Hugo
à Villard-Bonnol*



©Images-et-Rêves/Villard-Bonnol

Vendredi

Menu Local

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Sauté de bœuf ⁽³⁸⁾ aux oignons
Tagliatelles de Saint Jean ⁽³⁸⁾
Yaourt aromatisé de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Pomme HVE ⁽³⁸⁾
Alternatif : Tagliatelles aux lentilles corail

Mercredi

Menu Boudin

Sardines label MSC
Tortilla
Ratatouille
Yaourt nature des 3 Hameaux ⁽³⁸⁾
Compote de pommes ⁽²⁶⁾
Alternatif : Houmous

Samedi

Cake aux olives gourmand ⁽³⁸⁾
Palette de porc ⁽³⁸⁾
Carottes HVE braisées
Petit suisse
Crème dessert
Alternatif : Curry de pois chiches

Jeudi

Le Grand Repas

Valse effeuillée d'endives
de St Hilaire la Côte ⁽³⁸⁾
Echappée de poulet forestière
de chez Royal Bernard ⁽²⁶⁾
Gratin aux accents du Dauphiné ⁽³⁸⁾
Voyage au cœur du bleu doux ⁽⁴³⁾
Volupté de meringue à la myrtille ⁽³⁸⁾
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage



Biscuiterie Louvat

Dimanche

Artichaut garni & macédoine
Poisson MSC à la bordelaise
Riz
Coulommiers
Entremet au chocolat ⁽³⁸⁾
Alternatif : Champignons à la crème

Collation

Lundi

Polenta crémeuse
Fromage
Tarte aux fruits gourmande ⁽³⁸⁾

Mardi

Poitrine française fumée
Fromage blanc
Crème au caramel

Mercredi

Charcuterie & cornichons
Fromage
Fruit

Jeudi

Feuilleté au fromage
Faisselle
Fruit

Vendredi

Quiche aux **ravioles IGP** ⁽³⁸⁾
Fromage
Pêche au sirop

Samedi

Flageolets au jus
Fromage
Fruit

Dimanche

Jambon blanc français
Yaourt
Compote ⁽²⁶⁾

*Ferme des 3
Flameaux*



Epices de chez Colin



*Biscuiterie
Louvai*



Midi
Soir

| | | |
|-----------------|---|---|
| Lundi | Salade de lentilles (150 gr) Poulet façon fajitas Courgettes persillées Fromage blanc nature Compote | Celeri râpé Brandade de poisson Navets persillés Fromage Fruit |
| Mardi | Salade coleslaw Navarin d'agneau Purée de pommes de terre et légumes Tomme blanche Raisin | Salade de perles légumières (150 gr) Poitrine fumée Poêlée de chou aux lardons Fromage blanc nature Mousse cacao sans sucre |
| Mercredi | Mâche Tortilla Pâtes et ratatouille Yaourt nature des 3 Hameaux Compote pommes | Salade verte Rognons sauce madère Pommes de terre vapeur et flan de légumes Fromage Fruit |
| Jeudi | Endives Emincé de poulet au champignons Gratin dauphinois & choux de Bruxelles Bleu doux Gérentes Cake sans sucre | Feuilleté au fromage Œuf brouillé Poêlée haricots et champignons Faisselle Fruit |
| Vendredi | Salade verte Emincé de bœuf aux oignons Tagliatelles et carottes persillées Yaourt nature Pomme | Œufs durs Quiche aux ravioles Tomates à la provençale Fromage Compote |
| Samedi | Cake aux olives Palette de porc Carottes braisées Petit suisse nature Compote | Carottes râpées Petit colin aux légumes Flageolets verts et flan de légumes Fromage Fruit |
| Dimanche | Fond artichaut garni macédoine Poisson à la bordelaise Riz et champignons à la crème Coulommiers Cake sans sucre | Salade de crozets (150 gr) Filet de volaille au jus Endives braisées Yaourt nature Compote |

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. www.guillaud-traiteur.com

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») :

les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.