



Du 29 Avril au 5 Mai 2019

**MENU ROUMAIN**

LUNDI



Miteiti (Saucisse)  
Purée de Pommes de terre  
Yaourt nature  
Cozomac (Brioche aux raisins du Chef)  
**PAIN AU MAÏS**



MARDI

Salade de pâtes  
Sauté de dinde au Paprika  
Gratin de blettes  
Cookies



Du 6 au 12 Mai 2019

**MENU ALTERNATIF**

Salade Gourmande de Blé  
**Boulettes de pois chiche de la Drôme**  
Epinards béchamel au **lait de Quincieux**  
**Pomme d'Anneyron**



BON POUR  
LA PLANÈTE

Crêpe au fromage  
Sauté de poulet au jus  
Légumes façon tajine  
**Orange**

Du 13 au 19 Mai 2019

Salade verte  
**Saucisson brioché**  
**Pommes de terre de l'Ardèche**  
**Compote de pommes BIO**



Salade aux 5 Légumes  
Cordon bleu  
Petits pois  
**Yaourt à la fraise local BIO**

JEUDI



Pamplemousse  
Blanquette de Colin  
**Riz Pilaf**  
Crème dessert à la vanille



**FÊTONS L'EUROPE**

Salade Caprèse  
**(tomates & mozzarella)**  
Caldeirada  
(Ragoût de poisson + pdt)  
Gâteau au Yaourt du Chef

Melon  
Filet de lieu noir au pesto  
Cœur de blé forestier  
**Faiselle du GAEC des Essarts (38) BIO**



VENDREDI

**Boulettes de bœuf du Nord Isère**  
Ratatouille  
Fromage  
**Kiwi BIO**



**Sauté de Bœuf** gardianne  
Riz Pilaf  
**Brique du Vercors BIO**  
Banane



**Emincés de Bœuf régional**  
Ratatouille poêlée  
**Tomme de Sainte Luce BIO**  
**Gâteau roulé aux fruits du chef**

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain au Maïs



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.  
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron  
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

**LE PAIN AU MAÏS**

Le Maïs est cultivé depuis longtemps par les aztèques et les mayas.  
Il donne une belle couleur jaune à la mie du pain !



**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

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.



Du 20 au 26 Mai 2019

Du 27 Mai au 2 Juin 2019

Du 3 au 9 Juin 2019

LUNDI



Céleri râpé  
Couscous boulettes Merguez  
(semoule)  
Mousse au chocolat



Omelette au fromage  
Ratatouille  
Verchicors BIO  
Crème dessert locale

Tarte aux légumes  
Jambon braisé au jus (spc : dinde)  
Epinards à la béchamel au lait de  
Quincieux  
Cerises de la vallée du Rhône



MARDI



**MENU ALTERNATIF**

Curry de lentilles corail et tomates  
Riz créole  
Yaourt nature  
Carrot' cake du chef



BON POUR  
LA PLANÈTE

**MENU ALTERNATIF ET BIO**

Galette de lentilles de la Drôme  
Haricots verts et Pommes de terre  
Yaourt nature  
Fruit



JEUDI



Sauté de veau à la provençale  
Carottes persillées  
Buchette chèvre et vache  
Fraises de la vallée du Rhône



FÉRIÉ

C'est trop bon, une fois !



Carbonnade flamande  
Le Stoemp à la carotte  
Yaourt nature  
Gaufre liégeoise

B  
E  
L  
G  
E

VENDREDI

Salade de tomates au Basilic  
Filet de Colin sauce basquaise  
Flan de Brocolis  
Pancake et miel de Bren (26)

Filet de Colin aux agrumes  
Semoule

Carré du Trièves BIO  
Compote de pomme de la Drôme

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.



**MIELLERIE SAINT JOSEPH**

Implantée à Bren dans la Drôme des collines, elle pratique une apiculture de transhumance en privilégiant les zones sauvages et non cultivées.

Guillette fabrique du miel tous les jours grâce au nectar des fleurs



**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.