

Convivial à Creuzier-le-vieux<sup>(03)</sup>  
«Viande de boeuf»



## Lundi

Betteraves  
Steak de boeuf de chez Convivial<sup>(03)</sup>  
sauce barbecue & Potatoes  
Yaourt à la Châtaigne de chez Collet<sup>(42)</sup>  
Compote de poires d'Allex<sup>(26)</sup>

## Mardi

Pierre Marinel à  
St-Quentin-Fallavier<sup>(38)</sup>  
«Coleslaw»  
Salade **pommes de terre HVE**<sup>(38)</sup> ciboulette  
Pommes de terre, fromage blanc, mayonnaise, ciboulette  
**Petit colin MSC** sauce au citron

Epinards au lait de Gillonnay<sup>(38)</sup>  
Bleu doux de chez Gérentes<sup>(43)</sup>  
Kiwi HVE de chez Savajols<sup>(26)</sup>



Gérentes à Araules<sup>(43)</sup>  
«Fromages»



## Jeudi

Salade de cœur de blé  
Coeur de blé, tomate, échalote, persil, mayonnaise, poivrons, vinaigrette  
Filet de poulet français sauce chasseur  
Haricots verts  
Yaourt à la pêche de Gillonnay<sup>(38)</sup>  
Cake au pain d'épices gourmand<sup>(38)</sup>

L'Etape Gourmande à  
la Côte-Saint-André<sup>(38)</sup>  
«Pain, pâtisseries»



Royal Bernard  
à Grâne<sup>(26)</sup>  
«Poulet»



## Vendredi

Menu Alternatif local

Salade verte de Gières<sup>(38)</sup>  
**Raviolis aux champignons & ail des ours BIO**  
de Saint Jean<sup>(26)</sup> à la crème  
**Saint-Marcellin IGP**<sup>(73)</sup>  
**Poire HVE** de la Valloire<sup>(26)</sup>

**Légende :** HVE = issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale -

MSC = Marine Stewardship Council (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

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.