





MENUS CUISINE MUTUALISEE DU TERRITOIRE VOIRONNAIS-CHARTREUSE AVEC CHOIX SEMAINES 36 à 42

semaine 36	<p><b>lundi 31 août 2020</b></p> 	<p><b>mardi 1 septembre 2020</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Melon Charentais</li> <li>Salade de tomate locale</li> <li>Pamplemousse + sucre</li> <li>Pilon de poulet aux épices</li> <li>Filet de colin Basquaise</li> <li>Frites fraîches + ketchup</li> <li>Potatoes + ketchup</li> <li>Reblochon bio</li> <li>Carré du Trièves bio</li> <li>Crème dessert vanille</li> <li>Crème dessert chocolat</li> </ul>	<p><b>jeudi 3 septembre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pépinettes</li> <li>Pommes de terre iémontaise</li> <li>Pois chiche à l'Oriental</li> <li>Daube de bœuf bio</li> <li>Cabillaud Vallée d'Auge</li> <li>Courgettes fraîches locales</li> <li>Poêlée rustique</li> <li>Yaourt nature sucré</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Compote de pomme bio</li> <li>Cocktail de fruits</li> </ul>	<p><b>vendredi 4 septembre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rosette de Lyon et cornichons *</li> <li>Terrine de poisson frais maison sauce tartare</li> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Lasagnes de légumes (plat complet)</li> <li>Tomme de Chartreuse</li> <li>Roquefort</li> <li>Raisin blanc</li> <li>Raisin noir</li> </ul>
semaine 37	<p><b>07 septembre 2020 Menu sans viande</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de haricots blancs</li> <li>Terrine de pois cassé et mayonnaise au curry</li> <li>Salade de lentilles bio de l'Isère et brunoise de légumes</li> <li>Pavé tomate et mozzarella</li> <li>Quenelles natures sauce tomate</li> <li>Wok indien</li> <li>Purée de légumes verts bio</li> <li>Yaourt nature entier + sucre</li> <li>Faisille + sucre</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>mardi 8 septembre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Salade verte et dés d'emmental</li> <li>Carotte bio rapée fraîche</li> <li>Jambon au Madère*</li> <li>Omelette fraîche nature et piperade</li> <li>purée de pomme de terre</li> <li>Mélange de céréales</li> <li>St Marcellin bio</li> <li>Camembert bio</li> <li>Liegeois vanille</li> <li>Liegeois chocolat</li> </ul>	<p><b>jeudi 10 septembre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre à la crème de ciboulette</li> <li>Céleri bio rémoulade</li> <li>Salade verte bio et œuf bio</li> <li>Rôti de veau</li> <li>Filet de limande et citron</li> <li>Chou fleur bio en gratin</li> <li>Carotte fraîche Vichy</li> <li>Morbier</li> <li>Brique du Vercors bio</li> <li>Tarte aux pommes</li> <li>Tarte citron</li> </ul>	<p><b>vendredi 11 septembre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine de légumes</li> <li>Gaspacho</li> <li>Cœur de palmier</li> <li>Bolognaise de bœuf</li> <li>Bolognaise de colin et saumon</li> <li>Coquillettes bio</li> <li>Petit épeautre bio</li> <li>Plateau de fromages</li> <li>Fruit bio de saison</li> </ul>
semaine 38	<p><b>lundi 14 septembre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Courgettes en cheveux d'anges</li> <li>Tartare de tomate</li> <li>Salade Nantaise</li> <li>Curry d'agneau bio</li> <li>Filet de colin au beurre blanc</li> <li>Haricots verts bio extra fins</li> <li>Poêlée de légumes du Chef</li> <li>Estival de Chartreuse</li> <li>St Paulin</li> <li>Beignet aux pommes</li> <li>Eclair Chocolat</li> </ul>	<p><b>mardi 15 septembre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Caillette du Trièves + cornichons</li> <li>Terrine de poisson frais maison, mayonnaise au paprika</li> <li>Jambon blanc et beurre *</li> <li>Sauté de bœuf bio Miron</li> <li>Blanquette de poisson</li> <li>Mini penne au beurre</li> <li>Ebly tendre bio au beurre</li> <li>Fromage blanc lisse + sucre</li> <li>Yaourt fermier nature en seau + sucre</li> <li>Fruit</li> </ul>	<p><b>jeudi 17 septembre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betterave cuite</li> <li>Champignons à la Grecque</li> <li>Fond d'artichaut à la Barigoule</li> <li>Plein filet de poisson meunière + citron</li> <li>Nugget's végétales</li> <li>Frites + ketchup</li> <li>Pommes noisettes + ketchup</li> <li>Verchicors bio</li> <li>Fromage ail et fines herbes</li> <li>Fruit bio de saison</li> </ul>	<p><b>vendredi 18 septembre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade d'endives aux noix</li> <li>Fenouil frais émincé aux graines de sésame</li> <li>Carottes rapées bio</li> <li>Steack haché</li> <li>Colin sauce crustacée</li> <li>Côtes de blettes à la tomate</li> <li>Ratatouille fraîche maison</li> <li>Brie</li> <li>Carré frais</li> <li>Brownie's maison</li> <li>Rocher coco</li> </ul>
semaine 39	<p><b>lundi 21 septembre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pomelos + sucre</li> <li>Melon brodé</li> <li>Céleri bio rémoulade</li> <li>Sauté de bœuf des éleveurs de saveurs</li> <li>Filet de merlu Bordelaise</li> <li>Semoule bio parfumé</li> <li>Epeautre bio</li> <li>Yaourt aux fruits mixés</li> <li>Yaourt à boire</li> <li>Compote de pomme bio</li> <li>Ananas au sirop</li> </ul>	<p><b>22/09/2020 menu Automne</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de Crozets bio au saumon</li> <li>Lentilles vertes du puy bio et tombée d'échalotes</li> <li>Pomme de terre bio Savoyarde</li> <li>Fricassée de porc aux petits oignons *</li> <li>Sauté de canard aux éclats de Chataignes</li> <li>Gratin de courges butternut</li> <li>Navets bio au jus</li> <li>Délice de Chartreuse</li> <li>Buchette de vache bio</li> <li>Raisin Blanc</li> <li>Raisin Noir</li> </ul>	<p><b>jeudi 24 septembre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte Lyonnaise</li> <li>Concombre à la crème</li> <li>Pastèque</li> <li>Merguez Artisanale du Trièves</li> <li>Omelette bio à la Portugaise</li> <li>Frites et Ketchup</li> <li>Pomme campagnarde et ketchup</li> <li>St Nectaire</li> <li>Camembert bio</li> <li>Ile Flottante</li> <li>Crème dessert chocolat</li> </ul>	<p><b>Vendredi 25 Septembre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Quiche Lorraine*</li> <li>Pizza</li> <li>Flamenkuch *</li> <li>Sauté d'agneau Bio</li> <li>Aioli de Merlu et ses légumes (plat complet)</li> <li>Gratin d'aubergine à la tomate (avec l'agneau)</li> <li>Plateau de fromages</li> <li>Fruit bio de saison</li> </ul>
semaine 40	<p><b>lundi 28 septembre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé maison à la semoule bio</li> <li>Salade de riz bio Andalouse</li> <li>Salade de lentilles bio de l'Isère aux lardons*</li> <li>Filet de Limande du Nord + citron</li> <li>Œuf bio sauce Florentine bio</li> <li>Poêlée de légumes du chef</li> <li>Epinard bio et Béchamel bio</li> <li>Tomme de montagne locale</li> <li>Gouda</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>mardi 29 septembre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melon Charentais</li> <li>Salade de tomate locale</li> <li>Tzatziki et ciboulette</li> <li>Lasagne maison au bœuf de l'Isère</li> <li>Lasagne maison au saumon et colin</li> <li>Crottin de chèvre bio du Vercors</li> <li>Munster</li> <li>Flan Vanille</li> <li>Crème Caramel beurre salée au lait bio</li> </ul>	<p><b>jeudi 1 octobre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Carpaccio de betterave</li> <li>Céleri bio rémoulade</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Filet de cabillaud sauce citron</li> <li>Gratin Dauphinois</li> <li>Mélange de Céréales bio</li> <li>Fourme d'Ambert</li> <li>Edam</li> <li>Gâteau coco maison</li> <li>Millefeuille</li> </ul>	<p><b>vendredi 2 octobre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Roulé au fromage</li> <li>Tarte tomate et chèvre</li> <li>Quiche maison au saumon</li> <li>Paleron de bœuf au jus</li> <li>Filet de colin sauce crustacée</li> <li>Carottes à l'étouffée</li> <li>Brocolis bio à la béchamel bio</li> <li>Tomme bio du Vercors de la Bournette</li> <li>Fromage bleu bio</li> <li>Abricot au sirop</li> <li>Cocktail de fruits</li> </ul>
semaine 41	<p><b>Lundi 05 octobre 2020 Menu sans Viande</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomate</li> <li>Carotte bio râpée</li> <li>Segment de pamplemousse</li> <li>Croq veggies</li> <li>Nugget's de blé</li> <li>Frites + ketchup</li> <li>Pomme noisette + ketchup</li> <li>Pont Eveque</li> <li>St bricet</li> <li>Liegeois vanille</li> <li>Liegeois au chocolat</li> </ul>	<p><b>mardi 6 octobre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre bio Piemontaise*</li> <li>Salade de coquillettes bio</li> <li>Salade de quinoa bio Epicé</li> <li>Sauté de bœuf des chefs</li> <li>Plein filet de colin Tandoori</li> <li>Julienne de légumes</li> <li>Courgettes fraîches au pesto</li> <li>Bûche bleu</li> <li>Cendré de belledonne Bio</li> <li>Fruit</li> </ul>	<p><b>jeudi 08 octobre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte bio et croûtons</li> <li>Endives et noix</li> <li>Betterave bio crue râpée</li> <li>Cordon bleu</li> <li>Falafels et sauce tomate</li> <li>Purée de Potiron bio</li> <li>Poêlée texane</li> <li>Yaourt nature au lait entier + sucre</li> <li>Yaourt nature bio en seau + sucre</li> <li>Gâteau basque</li> <li>Cheese cake maison</li> </ul>	<p><b>vendredi 9 octobre 2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Maquereau à la moutarde</li> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Terrine du Trièves + cornichons *</li> <li>Blanquette de veau à l'ancienne</li> <li>Blanquette de la mer (colin, moules, crevettes)</li> <li>Riz bio pilaf</li> <li>Pomme vapeur</li> <li>Plateau de fromages</li> <li>Fruit bio de saison</li> </ul>
semaine 42	<p><b>Lundi 12 Octobre 2020 semaine du goût</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza bio</li> <li>Tarte au fromage de montagne maison</li> <li>Crêpes au champignons</li> <li>Sot l'y laisse de dinde Dijonnaise</li> <li>Omelette fraîche aux fines herbes</li> <li>Haricots verts bio extra fins à l'ail</li> <li>Tajine aux légumes du soleil</li> <li>Bûche de vache bio</li> <li>Tomme blanche bio du Trièves</li> <li>Panaché de Prunes bio</li> </ul>	<p><b>Mardi 13 octobre 2020 semaine du Gout</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Duo de chou bio</li> <li>Salade farandole des chefs</li> <li>Tomate à la Monégasque</li> <li>Diot du Trièves et réduction d'oignons *</li> <li>Quenelle nature Financière</li> <li>Riz bio de Camargue</li> <li>Polenta bio crémeuse</li> <li>Mont Granier</li> <li>Camembert bio</li> <li>Poire au chocolat</li> <li>Pêche au coulis de framboise</li> </ul>	<p><b>Jeudi 15 octobre 2020 semaine du Gout</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade coleslaw bio</li> <li>Salade verte bio et dés de Roquefort</li> <li>Velouté de Potiron bio à la crème</li> <li>Sauté de porc du Trièves sauce charcutière *</li> <li>Plein filet de Merlu Waterzoi</li> <li>Poêlée Bretonne</li> <li>Ratatouille fraîche</li> <li>P'tit vercorains bio</li> <li>Reblochon bio</li> <li>Tarte au flan</li> <li>Gâteau de semoule maison</li> </ul>	<p><b>Vendredi 16 octobre 2020 semaine du Gout</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine de légumes</li> <li>Poireau vinaigrette</li> <li>Betterave cuite</li> <li>Veau Marengo</li> <li>Saumon à l'oseille</li> <li>Semoule bio parfumé</li> <li>Cœur de blé bio</li> <li>Plateau de fromages</li> <li>Panaché de pommes locales</li> </ul>

