

Menus de la semaine

7 au 11 Juillet 2025

Lundi 7

Tarte au fromage
Sauté de boeuf
aux olives
Courgettes
persillées 
Yaourt
Compote

Mardi 8

Carottes rapées
Merguez
Rösties
Fromage blanc 
Fruits au sirop

Minots et Djeun's
Pique-nique

Sandwich
œuf crudité & chips
Yaourt à boire,
compote & Biscuit

Mercredi 9

Bettraves
Filet de colin 
sauce citron
Semoule
Chèvre
Melon

Loupiots

Pique-nique

Sandwich crudités, emmental,
houmous & chips
Yaourt à boire, compote & biscuit

Jeudi 10

Salade verte
Chili sin carne
Riz 
Saint Marcellin
Cake aux pépites
de chocolat

Loustics

Pique-nique

Sandwich crudités, emmental,
houmous & chips
Yaourt à boire, compote & biscuit

Vendredi 11

Salade vénitienne
Emincé de porc au
 jus
Epinard en
béchamel
Carré de l'Est
Nectarine

Vendredi 11 soir

Pour tous
les parents
sont invités

Buffet froid
Pizza et cake fait
maison
Brownie
Fruits

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne 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, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Un mot se cache
dans ce menus.
Tu l'as vu?

Goûters de la semaine

7 au 11 Juillet 2025

Lundi 7

Gâteau marbré
Abricot



Mardi 8

Muffins au
chocolat
Jus de fruits



Djeun's &
minots
Muffins &
jus de fruits

Mercredi 9

Candy up maison
& Gâteau au
yaourt



Jeudi 10

Cookie smarties
& Banane



Djeun's
Cookie &
compote

Vendredi 11

Glace de Caresse
& Câline



Les fruits sont commandés chez Union Primeur à Montbonnot
La majorité des goûters sont préparés par les enfants avec des
produits bio



Le GRÉSIVAUDAN
communauté de communes



Allocations
Familiales
Caf
de l'Isère

Menus de la semaine

15 au 18 Juillet 2025

Mardi 15

Coleslaw
Coquillettes 
Sauce aux lentilles
corail
Petit suisse nature
Ananas au sirop

Loustics

Pique nique
Sandwich jambon
emmental & chips
compote & biscuit
Végé : sandwich thon, oeuf

Mercredi 16

Taboulé
Emincé de volaille
au jus
Ratatouille
Brique de chèvre
 Compote

Jeudi 17

Salade verte
Nugget's de poulet
Pommes dauphines
Sauce au fromage
blanc
Cake au chocolat

Minots et djeun's

Pique nique
Sandwich jambon
emmental & chips
compote & biscuit
Végé : sandwich thon, oeuf

Vendredi 18

Salade Napoli
Jambon blanc
Concombre sauce
fromage blanc
 Carré de Trièvres
Abricot

**Vendredi 18
soir
Veillée des
Minots**

Pizza
Bubble tea
maison
Sorbet pastèque
mousse au citron

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne 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, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Il y a 10 pêches cachés sur cette image. Sauras-tu les retrouver?

Goûters de la semaine

15 au 18 Juillet 2025



Mardi 15

Gâteau yaourt & salade de fruits

Loustics

Banane & biscuit fourré au chocolat

Mercredi 16

Gâteau au chocolat & Poire



Jeudi 17

Gâteau aux Pépites de chocolats & Pêche



Minots

Gâteau aux pépites de chocolat chocolat & compote

Vendredi 18

Glace de Caresse et Câline



Les fruits sont commandés chez Union Primeur à Montbonnot
La majorité des goûters sont préparés par les enfants avec des produits bio



Le GRÉSIVAUDAN
communauté de communes



Caf
de l'Isère

Menus de la semaine

21 au 25 Juillet 2025

Lundi 21

 Salade de lentille & ciboulette
Roulé au fromage
Haricot beurre à la tomate
Tomme
Compte

Mardi 22

Tomates cerises
Couscous merguez
 Semoule
Yaourt aux myrtilles
Meringue

Loupiots, loustics & djeuns

Pique-nique

Sandwich crudités, emmental, houmous & chips
Yaourt à boire, compote & biscuit

Mercredi 23

Salade piémontaise
Filet de poisson meunière
Gratin de courgette 
Fromage blanc
Nectarine

Jeudi 24

Melon
Rôti de porc à la dijonnaise
Riz
 Yaourt nature
Salade de fruits

Vendredi 25

Bettraves
Sauté de volaille au thym
Pennes
 Saint Marcellin
Abricot


GUILLAUD
Traiteur

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne 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, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Goûters de la semaine

21 au 25 Juillet 2025

Lundi 21

Gâteau creusois
& prunes



Mardi 22

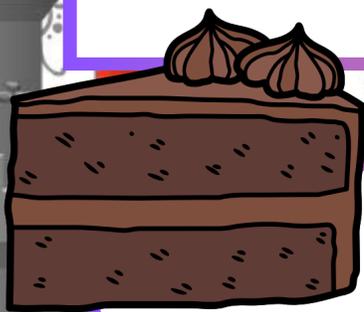
Muffins
framboises &
verre de lait



les parents
sont invités

Mercredi 23

Gâteau château
fort & jus de
fruits



Jeudi 24

Gâteau au
chocolat &
pomme



Vendredi 25

Glace de chez
Caresse et Câline




GUILLAUD
Traiteur

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne 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, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.