



Vacances

Menu

Du 09 au 13 février 2026

LE GRESIVAUDAN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Laitue iceberg, croûtons
et vinaigrette terroir (vinaigre balsamique)



Salade de boulgour à la catalane
(oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)



Chou rouge râpé sauce enrobante
à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc)



Céleri à la rémoulade



Betteraves vinaigrette

Saucisse fumée sauce rougail (tomate, ail, herbes de
Provence, jus de citron, curcuma)
* Saucisse de volaille sauce rougail

Cordon bleu



Emincé de pois pilaf sauce occitane
(petits pois, poivrons brunoise, sel, tomates concassées,
épices paëlla)



Pavé de merlu sauce sétoise
(estragon, tomates, épice paëlla, carottes, mayonnaise)



Rôti de bœuf LR
et jus

Galette Tex Mex

Croustillant au frmage

Oeuf brouillé

Bouchée azukis échalote

Haricots blancs à la tomate

Chou fleur sauce mornay BIO



Riz IGP et brunoise de légumes
(carotte, navet, poireau, céleri)

Petits pois BIO

Purée au potiron

Dès de carottes braisées

Pommes vapeur

Epinards hachés à la crème

Paillons BIO

Navet béchamel ail et fines herbes

Tomme BIO

Fromage blanc nature BIO

Carré

Fromage blanc nature BIO

Saint Nectaire

Crème dessert chocolat

Fruit BIO

Compote de pommes BIO



Cake ananas caramélisé

Fruit BIO



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Eco Verger



Vacances

Menu

Du 16 au 20 février 2026

LE GRESIVAUDAN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Endives vinaigrette ciboulette

Salade verte BIO
et vinaigrette miel colombo

Salade de coquillettes au thon

Nouvel An Lunaire

Nem aux légumes

Carottes râpées et vinaigrette nature

Boulgour à l'italienne BIO
(oignon, poivron, brunoise légumes,
lentille, olive noire, tomate, thym)

Steak de colin sauce oseille

Sauté de bœuf LR
sauce marengo
(tomate, carotte, oignon, ail, champignon)

Emincé de poulet LR
sauce citronnelle

Poissonnette

Omelette

Bouchées au pistou

Quenelle nature

Crêpe au fromage

Salsifis béchamel ail et fines herbes

Pommes vapeur BIO
Emincé de poireaux béchamel

Haricots beurre
Quinoa

Riz BIO
Poêlée de légumes asiatique
(julienne de légumes, chou chinois, gingembre)

Potiron BIO
béchamel au cheddar
Gnocchi

Fromage blanc nature BIO

Emmental

Cantal

Fromage blanc nature BIO

Saint Nectaire

Compote pomme banane BIO

Île flottante

Fruit BIO

Ananas frais BIO

Quatre quart vanille BIO (œuf BIO)

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Haute Valeur Environnementale
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale
 Eco Verger