



Vacances

Menu

Du 09 au 13 février 2026

LE GRESIVAUDAN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

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 fromage		Oeuf brouillé	Bouchée azukis échalote
Haricots blancs à la tomate Dès de carottes braisées	Chou fleur sauce mornay BIO  (béchamel au fromage) Pommes vapeur	Riz IGP et brunoise de légumes (carotte, navet, poireau, céleri) Epinards hachés à la crème	Petits pois BIO Paillons BIO	Purée au potiron 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

Label Rouge

Issu des régions ultra-péphériques

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



# 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



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)

Nem aux légumes  
  
Emincé de poulet LR  
sauce citronnelle

Poissonnette

Salsifis béchamel ail et fines herbes

Pommes vapeur BIO  
Emincé de poireaux béchamel

Haricots beurre

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



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Eco Verger