



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VEGE

REPAS ARC EN CIEL

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <p>Salade de riz BIO à l'orientale (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec)</p> | <p>Concombres vinaigrette</p> | <p>Terrine de légumes sauce aioli et œuf</p> | <p>Pastèque BIO</p> | <p>Carottes râpées</p> |
| <p>Nuggets de volaille et squeeze de ketchup</p> | <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> | <p>Steak de colin sauce carotte citron anis (jus de citron, anis vert, paprika, curry, carotte, crème)</p> | <p>Rôti de bœuf LR froid et squeeze de mayonnaise</p> | <p>Vinaigrette nature</p> |
| <p>Croc veggie tomate et squeeze de ketchup</p> | <p>Quenelles nature béchamel cantal</p> | <p>Emincé de pois sauce carotte citron anis (jus de citron, anis vert, paprika, curry, carotte, crème)</p> | <p>Feuilleté au fromage</p> | <p>Omelette</p> |
| <p>Haricots beurre HVE</p> | <p>Boulgour</p> | <p>Poêlée de légumes</p> | <p>Spirales BIO</p> | <p>Purée de pommes de terre</p> |
| <p>Blé pilaf BIO</p> | <p>Mélange légumes et haricots plats</p> | <p>Pommes de terre cubes</p> | <p>Petits pois</p> | <p>Brocolis</p> |
| <p>Saint Nectaire</p> | <p>Gouda BIO</p> | <p>Fromage blanc BIO et coulis de fraise</p> | <p>Camembert</p> | <p>Yaourt nature BIO</p> |
| <p>Fruit BIO</p> | <p>Gélatine au chocolat</p> | <p>Salade de fruits BIO</p> | <p>Purée pomme</p> | <p>Gâteau (rond) aux zestes de mandarine</p> |
| <p>GOUTER</p> <p>Moelleux caramel beurre salé Yaourt nature BIO Jus de multifruits</p> | <p>GOUTER</p> <p>Fourrandise fraise Lait Fruit BIO</p> | <p>GOUTER</p> <p>Moelleux citron Yaourt nature BIO Coupelle compote de pommes</p> | <p>GOUTER</p> <p>Barre bretonne Fromage blanc nature BIO (individuel) Fruit BIO</p> | <p>GOUTER</p> <p>Bricoches et pâte à tartiner noisette Lait Fruit BIO</p> |
| <p>Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques</p> | <p>Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée</p> | <p>Pêche responsable Viande racée Bleu Blanc Cœur</p> | <p>Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable</p> | <p>Viande d'origine Française Production locale</p> |

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE GRESIVAUDAN

VENDREDI

LE JOUR DU

EN PLEIN AIR

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p> Salade de pois chiches BIO à l'indienne (échalote, ail, curcuma, garam masala, tomates, jus de citron)</p> | <p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Vinaigrette miel colombo</p> | <p>Radis beurre</p> | <p> Pâté de campagne et cornichons</p> <p> Houmous lentilles corail et betteraves (betteraves, pois chiches, lentilles oignons)</p> |
| <p>Sauté de dinde sauce curry</p> | <p> Penne HVE sauce tomate méditerranéenne (tomate, crème, lentilles corail, ail, oignon, thym, romarin, fromage râpé)</p> | <p>Rôti de veau FR froid sauce béarnaise</p> | <p> Pavé de merlu sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla)</p> |
| <p><i>Croc veggie au fromage</i></p> | <p>Blettes à la tomate</p> | <p> Œufs durs squeeze de mayonnaise</p> | <p><i>Palets coco curry sauce fraîcheur</i> (fromage blanc, mayonnaise, ail et fines herbes)</p> |
| <p> Petits pois BIO saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile)</p> <p>Gnocchis</p> | <p>Complète</p> <p>Cantal</p> | <p>Salade écolière (pommes de terre, carottes, œuf dur, mayonnaise)</p> <p>Tomate vinaigrette</p> | <p>Courgettes à l'ail</p> <p>Quinoa</p> |
| <p> Fromage blanc nature BIO (seau)</p> | <p>Compote de pomme BIO</p> | <p>Coulommiers</p> | <p>Brie</p> |
| <p> Fruit BIO</p> | <p> Crème dessert pralinée</p> | <p> Corbeille de fruits BIO</p> | <p> Quatre quart au miel</p> |
| <p><i>GOUTER</i></p> <p>Madelines longues</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Couppelle compote pomme abricot</p> <p> <i>Produit BIO</i></p> <p> <i>Label Rouge</i></p> <p> <i>Issu des régions ultra-périphériques</i></p> | <p><i>GOUTER</i></p> <p>Crêpe nature sucrée</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p> <p> <i>Appellation d'Origine Protégée</i></p> <p> <i>Indication Géographique Protégée</i></p> <p> <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i></p> | <p><i>GOUTER</i></p> <p>Fourrandise à la fraise</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p> <p> <i>Pêche responsable</i></p> <p> <i>Viande racée</i></p> <p> <i>Bleu Blanc Cœur</i></p> | <p><i>GOUTER</i></p> <p>Sablé de Retz</p> <p>Fromage blanc BIO (individuel)</p> <p>Jus d'ananas</p> <p> <i>Spécialité du chef</i></p> <p> <i>Nouvelle recette</i></p> <p> <i>Plat durable</i></p> |

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

PAUSE EN ALTITUDE

LE JOUR DU

VEGETARIEN

LE GRESIVAUDAN

VENDREDI

Crêpe au fromage

Rôti de bœuf froid LR
et squeeze de ketchup

Tomate vinaigrette

Vinaigrette nature

Boulettes de colin pané au citron

Concombres BIO vinaigrette

Vinaigrette échalote

Escalope de poulet LR
sauce yassa
(crème, épice yassa, petits légumes, oignon)

Courgettes râpées vinaigrette (maison)

Gratin de pommes de terre aux lardons * à la dinde
(dont 10g de fromage râpé)

Gratin dauphinois + fromage râpé déco

Chou fleur sauce cocktail
(mayonnaise et ketchup)

Gâteau d'œufs BIO
sauce tomate BIO

Quenelles nature sauce forestière

Mélange de légumes et haricots plats
(brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots)

Blé

Fromage blanc nature BIO (seau)

Fruit BIO

Bouchées de blé

Bouillgour

Epinards BIO béchamel

Meule de Savoie

Compote pomme ananas

Riz au curry

Chou romanesco

Yaourt nature BIO

Fruit BIO

Salade et noix,
vinaigrette moutarde
à l'ancienne

Fromage blanc BIO
au miel

Beignet framboise

Haricots blancs coco tomate

Piperade

Edam BIO

Fruit BIO

GOUTER

Fourrandise chocolat
Yaourt à la banane BIO
Jus de pomme

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

GOUTER

Palets bretons
Lait
Fruit BIO

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

GOUTER

Mini roulé fraise
Fromage blanc nature BIO
Jus multifruits

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur

GOUTER

Brioche et confiture de fraise
Lait
Fruit BIO

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

GOUTER

Barre de céréales choco banane (21g)
Yaourt nature BIO
Coupelle compote de pomme

Viande d'origine Française
Production locale



Menu

Du 03 au 07 août 2026



LUNDI

LE JOUR DU 

MARDI

REPAS ARC EN CIEL 

MERCREDI

JEUDI

LE GRESIVAUDAN

VENDREDI

Betteraves vinaigrette

Vinaigrette nature

Semoule façon couscous BIO
(légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)

Salade multicolore
(tomate, concombre, radis rondelles, maïs) et dés de mimolette

Sauce salade à la mangue

Boulettes d'agneau
sauce ratatouille

Quenelles nature
sauce ratatouille

Ratatouille BIO

Tortis 3 couleurs

Soupe de fraise
à la menthe

GOUTER

Pain au lait (emballé)
Yaourt nature BIO
Jus de raisin

Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques

Brioche et pâte à tartiner noisette
Lait
Fruit BIO

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée

Taboulé BIO

Carottes râpées

Vinaigrette caramel

Tomate farcie

Rôti de veau froid FR
sauce kipik

Omelette

Pilons de blé panés
et sauce kipik

Courgettes cubes

Petits pois saveur soleil
(ail, oignon, basilic, huile)

Riz pilaf

Gnocchis

Fromage blanc nature BIO (seau)

Yaourt nature BIO

Fruit BIO

Cake à l'orange et sauce chocolat

GOUTER

Moëlleux citron
Yaourt nature BIO
Coupelle compote pomme banane

GOUTER

Madeleine longue
Lait
Fruit BIO

24

Pastèque BIO

Pavé de merlu sauce basilic

Polets coco curry
sauce enrobante à l'ail

Purée pommes de terre

Aubergines provençales

Tomme croûte fleurie

Fian nappé au caramel

GOUTER

Fourrandise au citron
Fromage blanc nature BIO
Fruit BIO

Viande d'origine Française

Production locale

Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

LUNDI

MARDI

LE JOUR DU VÉGÉ

MERCREDI

JEUDI

REPAS AMERIQUE

LE GRESIVAUDAN

VENDREDI

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| <p>Salade de tortis BIO au pesto</p> | <p>Tomate Vinaigrette</p> | <p>Courgettes râpées à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)</p> | <p>Salade verte BIO et oignons frits</p> | <p>Saucisson à l'ail et cornichons</p> |
| <p>Steak de colin basilic</p> | <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> | <p>Rôti de bœuf LR et squeeze de mayonnaise</p> | <p>Macaronis au cheddar USA (dés de dinde, oignon, crème, cheddar)</p> | <p>Œuf dur mayonnaise</p> |
| <p>Bouchées végétariennes</p> | <p>Haricots rouges BIO façon chili (haricots rouges, poivrons, sauce tomate, maïs) et riz</p> | <p>Omelette</p> | <p>Emincé de pois sauce Amérique (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)</p> | <p>Poulet rôti</p> |
| <p>Epinards béchamel au chèvre</p> | <p>Poêlée de légumes béarnaise (haricots beurre, brunoise, échalote, estragon)</p> | <p>Blé pilaf</p> | <p>Légumes et fromage fondu</p> | <p>Polenta crémeuse à la carotte</p> |
| <p>Pommes de terre cubes</p> | <p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p> | <p>Crêpe moelleuse</p> | <p>Macaronis et fromage râpé (déco)</p> | <p>Chou romanesco</p> |
| <p>Cantal</p> | <p>Meule de Savoie</p> | <p>GOUTER</p> <p>Cookie</p> <p>Fromage blanc nature BIO</p> <p>Fruit BIO</p> | <p>Milk shake fraise vanille et brisures d'Oréo</p> | <p>Fromage blanc nature BIO</p> |
| <p>Fruit BIO</p> | <p>Compote de pomme BIO</p> | <p>GOUTER</p> <p>Fromage blanc nature BIO</p> <p>Fruit BIO</p> | <p>Barre bretonne</p> <p>Fromage blanc nature BIO</p> <p>Fruit BIO</p> | <p>Fruit BIO</p> |
| <p>GOUTER</p> <p>Muffin vanille pépite de chocolat</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Jus de pomme</p> | <p>GOUTER</p> <p>Gaufre pâtissière au sucre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p> | <p>GOUTER</p> <p>Spécialité du chef</p> <p>Nouvelle recette</p> <p>Plat durable</p> | <p>GOUTER</p> <p>Pain d'épices</p> <p>Lait</p> <p>Coupeille compote pomme abricot</p> | <p>Viande d'origine Française</p> <p>Production locale</p> |
| <p>Produit BIO</p> <p>Label Rouge</p> <p>Issu des régions ultra-périphériques</p> | <p>Pêche responsable</p> <p>Viande racée</p> <p>Bleu Blanc Cœur</p> | <p>Spécialité du chef</p> <p>Nouvelle recette</p> <p>Plat durable</p> | <p>Spécialité du chef</p> <p>Nouvelle recette</p> <p>Plat durable</p> | <p>Spécialité du chef</p> <p>Nouvelle recette</p> <p>Plat durable</p> |



Menu

Du 17 au 21 août 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI















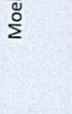
















JEUDI

LE GRESIVAUDAN

VENDREDI

LE JOUR DU 

DEJEUNER EN TERRASSE 

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p> Salade de lentilles BIO </p> | <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p> | <p>Radis beurre</p> | <p>Melon charentais</p> |
| <p>Sauté de bœuf BIO sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomates) </p> | <p>Tarte au fromage </p> | <p>Brandade de poisson (colin) </p> | <p>Escalope de porc sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes provençales)</p> |
| <p>Panê de blé Fromage épinards</p> | <p>Hachis à l'égréné de pos </p> | <p>Salade verte vinaigrette</p> | <p>Oeufs brouillés</p> |
| <p>Haricots verts</p> <p>Riz</p> | <p>Tomate vinaigrette</p> | <p>Fromage blanc nature BIO </p> | <p>Ratatouille BIO </p> <p>Blé BIO </p> <p>Saint Nectaire </p> |
| <p>Yaourt nature BIO </p> | <p>Cantal</p> | <p>Fruit BIO </p> | <p>Compote pomme abricot BIO (gastro) </p> |
| <p>Fruit BIO </p> | <p>Gélatifé au chocolat</p> | <p>Moelleux garniture framboise </p> | <p>Moelleux au citron Fromage blanc nature BIO</p> |
| <p>GOUTER</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Jus multifruits </p> <p>Produit BIO </p> <p>Label Rouge </p> <p>Issu des régions ultra-périphériques </p> | <p>GOUTER</p> <p>Muffin au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Appellation d'Origine Protégée </p> <p>Indication Géographique Protégée </p> <p>Appellation d'Origine Contrôlée </p> | <p>GOUTER</p> <p>Mini roulé à la fraise</p> <p>Lait</p> <p>Couppelle compote de pomme</p> <p>Pêche responsable </p> <p>Viande racée </p> <p>Bleu Blanc Cœur </p> | <p>GOUTER</p> <p>Moelleux au citron</p> <p>Fromage blanc nature BIO</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Spécialité du chef </p> <p>Nouvelle recette </p> <p>Plat durable </p> <p>Viande d'origine Française </p> <p>Production locale </p> |

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE JOUR DU VEGE

VENDREDI

LE GRESIVAUDAN



Macédoine mayonnaise

Tomate BIO vinaigrette

Salade de blé orientale
(oignon, cumin, tomate
raisin & abricot-sec)

Rillettes de thon et toast (divers)

Salade croquante
(carotte, brunoise, chou, yaourt, moutarde)

Vinaigrette au piment d'Espelette

Colin meunière

Rôti de bœuf froid LR
et squeeze de ketchup

Jambon de Paris LR
et squeeze de mayonnaise

Cappelletti base tomate basilic

Quenelles nature sauce curry

Crêpe au fromage

Croustillant au fromage

Tortillas
tomate poivron

Riz safrané

Salade BIO du chef
(tomate, salade, emmental, olives)

Mélange de légumes et haricots plats
(brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots)

Pommes de terre vapeur

Taboulé BIO

Mimolette

Emmental

Fromage blanc BIO et
coulis pêche grosseille

Yaourt aromatisé BIO vanille

Mousse au chocolat

Fruit BIO

Fruit BIO

Gélatiné à la vanille pour les sans viande

Corbeille de fruits frais BIO

Tarte abricotine fraîche

GOUTER

Madeleine longue
Fromage blanc nature BIO
Coupelle compote pomme fraise

GOUTER

Muffin vanille pépité de chocolat
Yaourt nature BIO
Couple compote pomme banane

GOUTER

Gâteau marbré
Lait
Fruit BIO

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

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

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

Viande d'origine Française
Production locale



Menu

Du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE GRESIVAUDAN

VENDREDI

RENTREE SCOLAIRE

| | | | | | | | | |
|---------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Pastèque | | | | | | | | |
| Parmentier de canard | | | | | | | | |
| Hachis à l'égréné de pois | | | | | | | | |
| Salade verte vinaigrette | | | | | | | | |
| Tomme BIO | | | | | | | | |
| Liégeois vanille | | | | | | | | |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| Barre de céréales choco crunchy | | | | | | | | |
| Lait | | | | | | | | |
| Fruit BIO | | | | | | | | |

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques



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



Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable



Viande d'origine Française
Production locale

