

SEMAINE du 2 au 8 novembre 2026

MENUS

«préférés
de nos
convives»

Midi

Lundi

Pizza aux légumes ⁽³⁸⁾
Poisson MSC sauce nantua
Haricots verts persillés
Coulommiers
Ananas au sirop

Alternatif : Gnocchis à la tomate

Mardi

Menu Alternatif

Macédoine
Raviolis au fromage
sauce tomate
Yaourt de Theys label Ishere ⁽³⁸⁾
Compote banane d'Allex ⁽²⁶⁾

Mercredi

Salade d'endives ⁽³⁸⁾
Rougail saucisse française
Riz
Brique de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Orange

Alternatif : Rougail aux haricots

Jeudi

Salade verte
Palette de porc ⁽³⁸⁾ à la diable
Gratin de **potimarron BIO** ⁽³⁸⁾
Buchette
Cake à la myrtille ⁽³⁸⁾

Alternatif : Curry de pois chiches

Vendredi

Salade de crozets de Savoie ⁽⁷³⁾
Sauté de veau français & olives
Ratatouille
Fromage
Ile flottante

Alternatif : Feuilleté au fromage

Samedi

Betteraves
Brandade de **poisson MSC**
Yaourt nature

Poire HVE de la Valloire ⁽²⁶⁾

Alternatif : Hachis parmentier végétal

Dimanche

Céleri en rémoulade
Pintade française à la bière
Lentilles aux oignons
Fromage
Tarte au citron gourmande ⁽³⁸⁾

Alternatif : Omelette

Pierre Sylvant à Agnin ⁽³⁸⁾
«Courgettes, courge et
potimarron BIO»



Saveurs de Famille à Gillonnay ⁽³⁸⁾
«Lait, yaourt, crème dessert»



L'Etape Gourmande à
la Côte Saint-André ⁽³⁸⁾
«Pain, pâtisseries»



SEMAINE du 9 au 15 novembre 2026

MENUS

«préférés
de nos
convives»

Midi

Lundi

Emincé de poireaux vinaigrette
Blanquette de volaille française
Riz
Bleu doux de Gérentes ⁽⁴³⁾
Crème au chocolat
Alternatif : Blanquette de légumes

Mardi

Menu Alsacien

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Choucroute
et sa charcuterie française
Fromage blanc nature
Compote de poire d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pavé végétal, Chou et pommes de terre

Mercredi

Mâche
Sauté de dinde française
Purée navets
Tomme de Yenne ⁽⁷³⁾
Eclair à la vanille
Alternatif : Flageolets verts ail et persil

Jeudi

Menu Montagnard

Salade verte
Croziflette
Yaourt nature
Pomme HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Alternatif : Croziflette végétale

Vendredi

Roulé au fromage ⁽³⁸⁾
Poisson MSC meunière
Brocolis en béchamel
Brique de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Liégeois au chocolat
Alternatif : Pavé végétal

Samedi

Salade de pommes de terre
Saucisse de toulouse ⁽³⁸⁾
Flageolets verts persillés
Faisselle
Ananas au sirop
Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles

Dimanche

Flan de légumes
Bœuf bourguignon ⁽³⁸⁾
Tagliatelles de Saint Jean ⁽²⁶⁾
Fromage
Crème au Grand Marnier ⁽³⁸⁾
Alternatif : Tagliatelles sauce lentilles corail

Féried - Devoir de Mémoire

«Armistice de la guerre 1914-1918»
11 novembre



Gérentes à Araules ⁽⁴³⁾
«Fromages»



Denis Chardon à Saint Prim ⁽³⁸⁾
«Carottes, courgettes HVE»



SEMAINE du 16 au 22 novembre 2026

MENUS

«préférés
de nos
convives»

Midi

Lundi

Champignons à la grecque
Pommes de terre
façon parmentier ⁽³⁸⁾
Yaourt nature
Fruit au sirop

Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

Mardi

Terrine de campagne ⁽³⁸⁾
Mini-quenelles
sauce tomate & olives
Riz aux légumes
Fromage blanc ⁽⁴³⁾
Pomme HVE ⁽³⁸⁾

Mercredi

Pizza au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
Sauté de Porc ⁽³⁸⁾ Provençal
Chou-fleur ⁽²⁶⁾ persillé
Brique de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Kiwi de chez Savajols ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pavé végétal

Jeudi

Fête du Beaujolais

Coleslaw de chez Martinet ⁽³⁸⁾
Paëlla à la volaille française
Yaourt BIO du Vercors ⁽²⁶⁾
Compote de pommes d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Paëlla aux légumes

Vendredi

Salade de pommes de terre
Filet de **Poisson MSC** citron
Epinards en béchamel
Yaourt vanille des 3 hameaux ⁽³⁸⁾
Gâteau de Savoie gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Oeufs durs

Samedi

Salade de crozets de Savoie ⁽⁷³⁾
Truite de Murgat aux amandes
Gratin de poireaux ⁽³⁸⁾
Fromage
Tarte au chocolat ⁽³⁸⁾
Alternatif : Hachis parmentier végétal

Salade verte
Saucisson Lyonnais ⁽⁶⁹⁾
Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾ et cervelle de
canuts
Yaourt nature
Poire au vin
Alternatif : Mini-quenelles sauce blanche

Dimanche
Repas Beaujolais

Thibaud Faure
«Chou-fleur»



Gaëlle de la Grange
«Yaourt»



Roman Murgat
«Truite»



Ces menus sont validés par notre service diététique 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, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

SEMAINE du 23 au 29 novembre 2026

MENUS

«préférés
de nos
convives»

Midi

Lundi

Brocolis vinaigrette
Poisson MSC au citron
Riz
Petit suisse
Orange
Alternatif : Rougail aux haricots

Mardi

Taboulé
Sauté de bœuf ⁽³⁸⁾
Chou-fleur ⁽²⁶⁾ en béchamel
Tomme blanche ⁽⁴³⁾
Compote pommes d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Mini-quenelles sauce aurore

Mercredi

Salade de pois chiche
Poisson MSC à la bordelaise
Gratin de navets
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Cookie
Alternatif : Pavé végétal

Jeudi

Terrine de légumes
Saucisse de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Purée de **potimarron BIO** ⁽³⁸⁾
Saint-Marcellin IGP ⁽⁷³⁾
Pomme HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Vendredi
Spécial Boudin

Salade verte
Boudin noir français & pommes
Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾
Fromage blanc
Cake aux pépites de chocolat
Alternatif : Hachis parmentier végétal

Samedi

Oeufs durs mayonnaise
Cordon bleu
Carottes HVE crème d'ail
Yaourt de Theys ⁽³⁸⁾
Clémentine
Alternatif : Pavé fromager

Dimanche
Menu Dauphinois

Emincé de poireaux vinaigrette
Haut de cuisse de poulet ⁽²⁶⁾
Gratin dauphinois ⁽³⁸⁾
Fromage
Paris Brest gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Fèves aux châtaignes

Taboulé réalisé par
notre chef Alexis.



Charles et Alice à Allex ⁽²⁶⁾
«Compotes sans sucre ajouté»



Alexandre Marouby
à Theys «Yaourts»



SEMAINE du 30 nov. au 6 décembre 2026

MENUS

«préférés
de nos
convives»

Menu proposé par le
Mas du Tour à Eybens



Laiterie
Gérentes



Thomas Bougel Lavigne
«Pommes de terre»



Midi

Lundi

Menu Mas du jour à
Eybens

Tarte aux oignons de Rives ⁽³⁸⁾
Mousseline de truite
de chez Murgat au bleu du vercors
Tagliatelles de Saint Jean ⁽²⁶⁾
Yaourt à la Châtaigne ⁽⁴²⁾
Compote de poires d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pâtes sauce lentilles corail

Mardi

Samoussas de légumes
Sauté de porc ⁽³⁸⁾ au caramel
Riz cantonais
Fromage blanc nature
Litchis au sirop
Alternatif : Boulettes de blé

Mercredi

Menu Alternatif

Tarte Butternut de Rives ⁽³⁸⁾
Epinards en béchamel
Oeufs durs
Yaourt citron des 3 Hameaux ⁽³⁸⁾
Kiwi de la Drôme

Jeudi

Salade verte
Poulet français aux épices
Purée de **pommes de terre**
Brique du Velay ⁽⁴³⁾
Cake BIO citron gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Fèves aux épices

Vendredi

Salade de lentilles
Poisson MSC meunière
Potimarron BIO d'Agnin ⁽³⁸⁾
Yaourt
Poire HVE de la Valloire ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pavé végétal

Samedi

Menu Petit salé

Mâche
Petit salé français
aux lentilles
Fromage blanc nature
Orange
Alternatif : Tortilla Lentilles aux oignons

Dimanche

Salade de pommes de terre
Rognons français sauce madère
Carottes & champignons
Bleu doux de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Tarte aux fruits gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Haricots blancs à la tomate

Ces menus sont validés par notre service diététique 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, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

SEMAINE du 7 au 13 décembre 2026

MENUS

«préférés
de nos
convives»

Midi

Lundi

Terrine de campagne ⁽³⁸⁾
Quenelles sauce aurore
Riz
Faisselle
Clémentine

Alternatif : Flan de légumes

Mardi

Menu des lumières

Salade de pépinettes
Sauté de volaille **vr** aux noix
Gratin de potimarron ⁽³⁸⁾
Yaourt nature **des 3 hameaux** ⁽³⁸⁾
Compote poire **d'Allex** ⁽²⁶⁾

Alternatif : Omelette

Mercredi

Salade de pommes de terre
Palette de porc ⁽³⁸⁾ à la diable
Champignons à la crème
Saint Marcellin IGP ⁽⁷³⁾
Crème dessert à la vanille

Alternatif : Fèves au jus

Jeudi

Taboulé
Filet de **poisson MSC**
Epinards
Tomme blanche ⁽⁴³⁾
Cake à la praline **gourmand** ⁽³⁸⁾

Alternatif : Beignets de fromage

Vendredi

Menu Aligot

Salade verte
Saucisse de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Aligot
Yaourt nature
Pomme HVE ⁽³⁸⁾

Alternatif : Hachis parmentier végétal

Samedi

Salade de lentilles
Jambon braisé français au jus
Endives braisées
Fromage blanc nature
Fruits au sirop

Alternatif : Pavé végétal

Dimanche

Betteraves
Sauté de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ en
bourguignon
Rösties
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Chou à la vanille **gourmand** ⁽³⁸⁾

Ferme des 3
Hameaux



Bernard Marchand à
Sillans ⁽³⁸⁾

«Saucisses, viandes»



Paul Arnaud à Bougé-Chambalud ⁽³⁸⁾
«Purée de pommes, raisin, fraises,
pommes»



Ces menus sont validés par notre service diététique 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, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

SEMAINE du 14 au 20 décembre 2026

MENUS

«préférés
de nos
convives»



Lundi

Taboulé
Duo de **poisson MSC**
Haricots beurre persillés
Bleu doux de Gêrentes ⁽⁴³⁾
Compote banane d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Mini-quenelles crème

Mardi

Salade verte
Croziflette aux lardons français
Fromage blanc nature
Ananas au sirop
Alternatif : Croziflette aux légumes

Mercredi

Champignons à la grecque
Filet de volaille v^r chasseur
Ecrasé de pommes de terre
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Kiwi ⁽²⁶⁾
Alternatif : Aiguillettes de blé carottes

Jeudi

Betteraves
Poisson MSC meunière
Choux de Bruxelles au jus
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Cake au chocolat gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pané gouda

Vendredi

Menu de Fêtes

Salade endives ⁽³⁸⁾
Cuisse de canard v^r confite
Pommes de terre de Noël
Camembert
Macarons et Clémentines
Alternatif : Lentilles à la purée blanche

Samedi

Menu Toulousain

Mâche
Cassoulet
et sa charcuterie française
Yaourt nature
Pomme HVE ⁽³⁸⁾
Alternatif : Merguez végétale, haricots blancs à la tomate

Dimanche

Menu Pot au feu

Tarte butternut de Rives ⁽³⁸⁾
Pot au feu viande française
et ses légumes
Fromage
Entremet fruits rouges ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal, légumes pot au feu

Savajols à Saint Rambert d'Albon ⁽²⁶⁾
«Kiwi, pêches, nectarines»



Michel Neyrel
«Boeuf»



Macarons de Noël





Midi

Lundi

Tarte au fromage de Rives⁽³⁸⁾
Colin MSC au citron
Carottes BIO⁽²⁶⁾ persillées
 Tomme Blanche⁽⁴³⁾
 Crème au chocolat⁽³⁸⁾
Alternatif : Curry de pois chiches

Mardi

Betteraves BIO
 Jambon braisé français au jus
 Rösties de pommes de terre
 Fromage blanc nature
 Clémentine
Alternatif : Falafels BIO à la tomate

Mercredi

Taboulé BIO
 Poulet Royal bernard⁽²⁶⁾
 Poêlée de légumes
 Coulommiers
Pomme BIO⁽³⁸⁾
Alternatif : Aiguillettes blé carottes

Jeudi

Carottes HVE⁽³⁸⁾ râpées
Poisson MSC pané
 Gratin de chou-fleur⁽³⁸⁾
 Yaourt à la vanille⁽³⁸⁾
Compote BIO d'Allex⁽²⁶⁾
Alternatif : Pavé fromager

Vendredi

Menu de Noël

Velouté potimarron châtaignes
 Civet de sanglier français
 Tagliatelles de Saint Jean⁽²⁶⁾
 Faisselle
 Bûche de Noël gourmande⁽³⁸⁾
Alternatif : Dahl de lentilles aux épices

Samedi

Menu Savoyard

Salade verte
 Diots français au vin blanc
Pommes de terre HVE⁽³⁸⁾
 Yaourt nature de Gillonnay⁽³⁸⁾
 Compote de pomme⁽²⁶⁾
Alternatif : Pavé végétal

Dimanche

Emincé de poireaux vinaigrette
 Blanquette de **poisson MSC**
 Crozets à l'ail et huile d'olive
 Fromage
 Tarte au flan
Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois

Valentin Traiteur à Rives⁽³⁸⁾
 «Tarles, quiches, pizzas»



Bûche de Noël



L'Étape Gourmande
 à la Côte-saint-André⁽³⁸⁾
 «Pain, pâtisserie»



Midi

Lundi

Macédoine de légumes
Sauté de porc ⁽³⁸⁾
Penne BIO ⁽⁰⁷⁾
Yaourt à la banane ⁽³⁸⁾
Kiwi de la Drôme
Alternatif : Lentilles à la basquaise

Mardi

Salade verte
Lasagnes de bœuf vr
Brique de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Compote BIO d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Lasagnes de légumes

Mercredi

Pizza au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
Emincé de volaille français
Navets à la béchamel
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Pomme BIO ⁽³⁸⁾
Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles

Jeudi

Menu Alternatif

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Raviolis BIO aux lentilles et carottes de
Saint Jean ⁽²⁶⁾
Saint-Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Orange

Vendredi

Menu du Nouvel An

Terrine de **poisson MSC**
Civet de chevreuil français sauce grand
veneur
Poêlée de légumes d'Antan
Yaourt nature des 3 hameaux ⁽³⁸⁾
Entremet du nouvel an ⁽³⁸⁾
Alternatif : oeuf durs et gratin dauphinois

Samedi

Salade de pommes de terre
Poisson MSC à l'oseille
Chou-fleur ⁽²⁶⁾ persillé
Fromage blanc nature
Crème au chocolat
Alternatif : Pavé végétal

Dimanche

Menu Lyonnais

Champignons à la grecque
Gâteau de foie français
Quenelles sauce tomate olives
Fromage
Tarte aux pommes ⁽³⁸⁾
Alternatif : Flan de légumes

Saint Jean à Romans-sur-Isère ⁽²⁶⁾
«Pâtes, raviolis IGP, raviolis»



Bonne Année !



Saveurs de Famille à Gillonnay ⁽³⁸⁾
«Lait, yaourts, crème dessert»

