



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 1er au 7 septembre 2025

LUNDI Menu Fines Herbes Alternatif

Salade de lentilles & Ciboulette Raviolis BIO à l'ail et au Basilic de chez Saint Jean (26) à la crème

Fromage à tartiner au lait de vache d'Ardèche, à l'ail violet et à la ciboulette de la Drôme de chez Papilles d'Ardèche (07)

Poire label HVE de la Valloire (26)



MARDI



Salade de **pommes de terre HVE** (38) et ciboulette Palette de porc (38) à la tomate et au Basilic Ratatouille Petit suisse

Nectarine label HVE de la Drôme

Alternatif: Falafels BIO de Sassenage

MERCREDI

Melon Sauté de volaille française au jus Coquillettes Yaourt à la myrtille de chez Collet (42) Meringue de la biscuiterie Louvat (38) Alternatif: Tomate farcie végétale

Le Basilic un **régal** avec les **pâtes** & les tomates.

JEUDI

Salade de riz Boulettes de boeuf du Nord Isère (38) Carottes HVE de Saint Prim (38) braisées Fromage Blanc Fraises label HVE de la Coccinelle (38)

Alternatif: Boulettes sarrasin & lentilles

VENDREDI

Salade verte HVE de Jarcieu (38) Blanquette de Colin label MSC à l'armoricaine Semoule Camembert Gâteau au Yaourt de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois





Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 8 au 14 septembre 2025

LUNDI Menu Plaisir

Tomates cerises label HVE de Ville-sous-Anjou (38)

Filet de poulet français cuisiné en nugget's **Potatoes label HVE** de la plaine de la Bièvre (38) A déguster avec les nuggel's et les Sauce au fromage blanc polaloes

Purée de pommes label HVE de la Ferme des cerises (38)

Alternatif : Nugget's de blé

Salade Vénitienne du Chef coquillettes, tomates, maïs, petit pois, persil

Omelette

Epinards en béchamel

Carré de l'Est

Pomme label HVE de la Coccinelle (38)

MERCREDI

Céleri en rémoulade Saucisse de chez Carrel (38) Lentilles BIO de Thodure (38) Tomme de nos Montagnes (43)

Prune label HVE des Fruitiers Dauphinois (38)

Alternatif : Pavé végétal

La Persillade c'est du **persil** et de l'ail hachés.





Carottes BIO de Sébastien Patel (26) râpées Filet de Poisson label MSC Fromage blanc **de chez Gérentes** (43) Flan à la Vanille

Alternatif: Penne sauce lentilles corail

VENDREDI Menu persillade

Salade Verte HVE des Jardins de Champagne (38) Sauté de boeuf de chez Carrel (38) à la Provençale Haricots verts en persillade Buchette Gâteau aux pommes de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif: Crêpe au fromage





Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 15 au 21 septembre 2025 Spécial Semaine du Développement Durable - zéro déchets

LUNDI

Menu aux bienfaits des Épices

Tomates cerises label HVE de la Coccinelle (38) Rougail saucisse française

Yaourt nature de chez Collet (42) \ \alpha déguster avec Copeaux de chocolat

Alternatif: Rougail aux haricots

le yaourl facon Stracciatella





Menu Estragon du petit Dragon

Salade de Crozets de Savoie (73) Sauté de porc **de chez Carrel** (38) à l'Estragon Chou-fleur **de St-Sorlin-en-Valloire** (26) en béchamel Tomme de Yenne (73)

Raisin label HVE de chez Paul Arnaud (38)

Alternatif: Quenelles à la sauce tomate

MERCREDI Menu Bouquet Garni aux Herbes Aromatiques

Lasagnes à la bolognaise viande française Saint Marcellin IGP (38) Mousse au chocolat

Alternatif : Lasagnes de légumes

Loseille accompagne à **merveille** le poisson.



JEUDI Menu Basilic Alternatif qui apaise le corps et l'esprit

Salade Verte HVE de Jarcieu (38) Cappellettis au fromage sauce au Basilic Verchicors label Ishere du Mont Aiguille (38)

Cake BIO de l'Etape Gourmande (38)

VENDREDI Menu Quand le plat Persil rencontre l'acidité de l'Oseille...

Taboulé du Chef

semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil Filet de Colin label MSC à l'Oseille

Gratin de Potimarron BIO d'Agnin (38)

Petit suisse Poire label HVE de Moras-en-Valloire (26)

Alternatif : Pavé végétal









Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 22 au 28 septembre 2025

LUNDI Menu Jardin Alpin Alternatif

Salade Verte HVE de Jarcieu (38) Gnocchis sauce au Bleu & Noix Oeufs à la neige & crème anglaise



Menu du Midi aux Herbes de Provence

Salade de Pâtes Saucisse au Comté AOP de chez Carrel (38) Ratatouille aux Herbes de Provence Fromage blanc aux fruits Fruit de saison

Alternatif: Tarte au fromage

MERCREDI Menu ami du médecin entre Herbes & Épices

Salade de pommes de terre & Ciboulette Sauté de poulet français à la Provençale Haricots verts en Persillade Yaourt au citron des 3 Hameaux (38) Spéculoos à la Cannelle

Alternatif: Omelette

Herbesde Provence... thym, sarriette, romarin et basilic.



JEUDI Menu mettre du linge sur les Salsifis d'Antan

Pizza au fromage **de Rives** (38) Filet de **poisson MSC** meunière Salsifis à la crème Fromage blanc **de l'Auvergne** (43) Miel **de Thodure** (38)

Alternatif: Lentilles à la dijonnaise

VENDREDI Menu qui fleure bon le Thym

Concombre Sauté de volaille française forestier au Thym Beignets de légumes Carré du Trièves label Ishere (38) Cake à la myrtille de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif: Curry de Pois chiches







Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 29 septembre au 5 octobre 2025

LUNDI Menu course à l'Echalote zéro déchets

Salade Verte HVE de Jarcieu (38) Blanquette de poisson label MSC

Fromage blanc nature Madeleine

Alternatif : Blanquette de légumes



Salade de lentilles & petits pois à l'Échalote Tortilla de Rives (38) Épinards en béchamel Bleu doux de l'Auvergne (43) Poires label HVE de chez Romain Vallet (26)

MERCRED Journée du Végétarisme

Coleslaw Tagliatelles de Saint Jean (26) sauce Chili sin Carne Meule **de Savoie** (73) Compote de pommes Pain aux Herbes Gourmand (38)

Échalote plante **bulbeuse** qui s'accomode aussi bien Crue que **Cuite**.



JEUDI Menu «Plus fortes ensemble !» pour Octobre Rose

Palette de porc **de chez Carrel** (38) Purée rose **pommes de terre HVE de la Bièvre** (38) Yaourt à la framboise de chez Collet (42) Cake à la praline rose de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif : Pavé maraîcher

VENDREDI

Taboulé

semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil

Haut de cuisse de poulet français Courgettes BIO d'Agnin (38) au fromage de l'Ardèche Saint Marcellin IGP (38)

Pomme BIO de la Vallée du Rhône

Alternatif: Boulettes au Sarrasin et lentilles





Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 6 au 12 octobre 2025

LUNDI Menu Rond

Tomates cerises HVE de chez Figuet (38) Boulettes de porc tomate barbecue de chez Carrel (38) Petits pois au jus Carré de l'Est Purée de pommes HVE de Bougé-Chambalud (38)

Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes



MARDI

Salade de pommes de terre HVE (38) & (iboulette Filet de poisson label MSC meunière Gratin de potimarron BIO de Pierre Sylvant (38) Fromage blanc aux fruits Prune HVE des Fruitiers Dauphinois (38)

Alternatif: Oeufs brouillés

MERCREDI Menu Petit Ours Alternatif

Betteraves Raviolis BIO de Saint Jean (26) à l'Ail des Ours en sauce blanche Yaourt nature Tarte au flan

Coriandre

on consomme ses graines, ses tiges et ses feuilles.



1enu saveurs d'Orient Alternatif

Macédoine du Chef Légumes, mayonnaise, fromage blanc, persil, moutarde Couscous de légumes à la Coriandre Merguez végétale française sans soja Brique de chèvre **de l'Auvergne** (43) Cake aux pépites de chocolat & à la Menthe (38)

VENDREDI

Carottes BIO de Parnans (26) râpées Lasagnes à la bolognaise viande française Yaourt nature BIO de Léoncel (26) Raisin label HVE de chez Paul Arnaud (38)

Alternatif : Lasagnes de légumes





Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 13 au 19 octobre 2025

LUNDI

Cuisine Gourmande de Maître-Queux

Salade verte HVE de Jarcieu (38) Steak haché de chez Carrel (38) Pommes de terre HVE (38) cuisinées façon Potatoes & sauce fromagère Pommes HVE (38) Pain Burger

Alternatif : Burger végétal

Oyez **Oyez** braves gens! Venez **festoyer** au restaurant Guillaud Traiteur

pour un **voyage** historique dans le temps où vous ripaillerez. «Recettes médiévales uniques en Europe».



MARDI Menu de Bélibaste Alternatif

Tarte à la courge Butternut de Rives (38) Qeufs brouillés Arbolettys Épinards en béchamel Yogourt Yaourt nature Ung emplumeus de pomes Purée de pommes HVE (38)

MERCREDI

Banquet Médiéval

Apium graveolens (éleri en rémoulade Colin label MSC à la sauce d'Aulx ail et persil Petits pois BIO & carottes d'antan à consommer écrasés Fromage blanc de l'Auvergne (43)

au Coulis de fruits façon blanc manger sans amandes.

Alternatif : Feuilleté au fromage





JEUDI Ripaille en Isère & fête du Pain de Chailly

Chaircuicterie Mortadelle de chez Carrel(38) Cochonaille Jambon braisé (38) à la vigneronne Purée de racines Pommes de terre HVE (38) et navets Caseus Carré du Trièves label Ishere (38) Caillou rosat Poires label HVE de la Valloire (26) Méteil Pain aux graines de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif: Terrine de légumes, pané tomate mozza

VENDREDI Le Boute dehors

Carottes BIO de Parnans (26) râpées au le service Emincé de volaille française à la Porée blanche au 2^{ème} service

blancs de poireaux, oignons, beurre, lait

Trio de céréales

Fromage blanc au 3^{éme} service

Gâteau à la castagne de l'Etape Gourmande (38) en desserte

Alternatif: Trio de céréales sauce petits pois & légumes

