

## MENU SEMAINE 36 - PRIMAIRE

### Du 31 Août au 04 Septembre 2026

#### Lundi 31 Août 2026

Feuilleté au fromage  
Œufs brouillés  
Epinards à la béchamel  
Petit suisse

#### Mardi 01 Septembre 2026

Tomates cerise la Coccinelle  
Raviolis lentilles et oignons,  
Sauce crème  
Poire de la **Valloire**

#### Jeudi 03 Septembre 2026

Salade verte de **Gières**  
Boulette de bœuf de **Carrel** aux petits légumes  
Riz  
Yaourt **Bio** du **Vercors**

#### Vendredi 04 Septembre 2026

Poisson au cheddar  
Carottes et pommes de terre **Bio** sautées  
Tomme givrée  
Tarte aux pommes

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten  
crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

## MENU SEMAINE 37 - PRIMAIRE

### Du 07 au 11 Septembre 2026

#### Lundi 07 Septembre 2026

Quiche  
Steak végétal  
Coquillettes  
Yaourt à la châtaigne

#### Mardi 08 Septembre 2026

Sauté de volaille **Royal Bernard** aux olives  
Chou-fleur de la **Drôme** persillé  
Brique de **Gérentes**  
Crème dessert

#### Jeudi 10 Septembre 2026

Couscous de légumes aux pois chiches  
Semoule  
Meule de **Savoie**  
Raisins de **l'Isère**

#### Vendredi 11 Septembre 2026

Sauté de bœuf de **Carrel** au Paprika  
Ratatouille  
Yaourt nature de **Gillonay**  
Beignet

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

## MENU SEMAINE 38 - PRIMAIRE

### Du 14 au 18 Septembre 2026

#### Lundi 14 Septembre 2026

Wings de poulet  
Pomme noisette  
Bûchette aux deux laits  
Prunes

#### Mardi 15 Septembre 2026

Murçon de la Mûre  
Ecrasé de pomme de terre **locale**  
Yaourt à la banane de **Gillonnay**  
Pomme **Bio**

#### Jeudi 17 Septembre 2026

Betteraves **Bio**  
Sauce bolognaise de chez **Carrel Bio**  
Pâtes  
Crêpes

#### Vendredi 18 Septembre 2026

Taboulé  
Boulettes végétales  
Gratin de courgettes **locales**  
Poire

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten  
crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

## MENU SEMAINE 39 - PRIMAIRE

### Du 21 au 25 Septembre 2026

#### Lundi 21 Septembre 2026

Macédoine  
Roulé au fromage  
Petits pois  
Mousse au chocolat

#### Mardi 22 Septembre 2026

Tomate cerise **HVE** de la **Coccinelle**  
Nuggets de poulet  
Potatoes  
Pomme

#### Jeudi 24 Septembre 2026

Salade verte de **Gières**  
Poulet au Chorizo  
Riz  
Fromage blanc de **Gérentes**

#### Vendredi 25 Septembre 2026

Petit colin **MSC** et citron  
Epinards à la béchamel  
Brique au lait de vache de **Gérentes**  
Gâteau au yaourt **Bio**

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten  
crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

## MENU SEMAINE 40 - PRIMAIRE

### Du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

#### Lundi 28 Septembre 2026

Boulettes de blé Thaï  
Coquillettes  
Yaourt à la pêche de **Gillonay**  
Raisins

#### Mardi 29 Septembre 2026

Steak haché  
Purée de potimarron Bio et pomme de terre  
Tomme grise  
Pomme **HVE** de la **Coccinelle**

#### Jeudi 01 Octobre 2026

Poisson pané  
Haricots verts en persillade  
Carré de l'Est  
Donuts

#### Vendredi 02 Octobre 2026

Salade verte de **Gières**  
Knack  
Riz  
Liégeois

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

## MENU SEMAINE 41 - PRIMAIRE

### Du 05 au 09 Octobre 2026

#### Lundi 05 Octobre 2026

Cuisse de poulet  
Jardinière de légumes  
Camembert  
Poire de la **Valloire**

#### Mardi 06 Octobre 2026

Salade de haricots rouges  
Cordon bleu  
Ratatouille aux légumes de la **Région**  
Yaourt à la banane de **Gillonnay**

#### Jeudi 08 Octobre 2026

Sauté de poulet « **Royal Bernard** »,  
sauce champignons  
Gratin dauphinois (pdt de **Gillonnay**)  
Bleu doux de **Gérentes**  
Eclair

#### Vendredi 09 Octobre 2026

Crêpe au fromage  
Boulette de bœuf de chez **Carrel** aux oignons  
Carottes locales persillées  
Yaourt à boire

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten  
crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

## MENU SEMAINE 42 - PRIMAIRE

Du 12 au 16 Octobre 2026

### Lundi 12 Octobre 2026

Tomates cerise **HVE la Coccinelle**  
Sauté de volaille « **Royal Bernard** »,  
Sauce à la provençale  
Pomme dauphine  
Compote de pomme individuelle

### Mardi 13 Octobre 2026

Hamburger  
Potatoes  
Kiri  
Crème dessert

### Jeudi 15 Octobre 2026

Concombre à la vinaigrette  
Ragoût de veau **français**  
Aux pommes de terre **locales**  
Crème caramel

### Vendredi 16 Octobre 2026

Cuisse de poulet  
Purée de potimarron **Bio**  
Bournette du **Vercors**  
Crème dessert au chocolat de **Gillonnay**

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten  
crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.