



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 13 au 19 octobre 2025 Semaine du Goût - Saveurs Médiévales et Modernité

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



Menu de Bélibaste Alternatif

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

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».



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 ler service Emincé de volaille française à la Porée blanche au 2^{éme} 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



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.