

Apprieu
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu végétarien

Salade de haricot rouge,
tomate et maïs vinaigrette
moutarde

Beignet stick mozzarella

 Epinards branches bio à la
béchamel

Yaourt nature sucré local
(GAEC Barras)

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Quenelle carpe sauce tomate
Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate

 Riz bio
Coupelle de purée de pommes

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf bio jus aux
oignons
Emincé végétal au jus

 Lentilles bio mijotées
Tapioca au lait saveur vanille

Jambon blanc de porc
 Oeuf dur bio
Mayonnaise

Coquillettes

Coulommiers

 Fruit de saison bio

Apprieu
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Rôti de veau vf au jus
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Chou fleur brisure en
béchamel et pomme de terre

Fromage frais Tartare nature

 Fruit de saison bio

MARDI

Menu végétarien

Pomelos
et sucre blanc

 Ravioli de légumes bio

et emmental râpé

 Crème dessert vanille bio

MERCREDI

JEUDI

Poisson blanc MSC et dés de
saumon sauce bretonne
(crème, champignons et
poireaux)

Couscous végétal cinq
légumes, pois chiche et raisin
sec

Polenta

 Cantal aop

 Fruit de saison bio

VENDREDI

 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental

Purée de carottes (carottes et
pommes de terre)

Gâteau au citron

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Apprieu
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Céleri bio rémoulade

 Colin d'Alaska pmd sauce
curry
Curry de légumes et pommes
de terre

 Semoule bio

 Purée de pomme fraîche
bio et mangue

MARDI

 Salade de riz bio tomate bio
et mozzarella

Emincé de porc au jus*

 Gratin de pâtes bio, brocolis
bio cheddar et mozzarella
et emmental râpé

 Brocolis bio sauce
béchamel

 Fruit de saison bio

MERCREDI

JEUDI

 Rôti de boeuf vbf sauce
forestière (champignons)
Quenelle nature sauce tomate

Butternut et champignons
poêlés à l'ail et au thym

 Fromage fondu vache qui
rit bio

Cake à la noix de coco

VENDREDI

***** Menu végétarien**
*****ASSIETTE DECOUVERTE**

Betteraves croquants de noix
à la crème de chèvre et miel
et vinaigrette framboise

 Coquillettes bio sauce
tartiflette emmental
et emmental râpé

Yaourt aromatisé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Apprieu
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Radis roses
et beurre

Saucisse chipolatas de porc
Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate

Purée de pommes de terre

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

MARDI

*** Menu végétarien ***
MENU BIO

 Omelette bio

 Haricots verts bio et blé bio
à la tomate

 Edam bio

 Fruit de saison bio

MERCREDI

JEUDI

Sauce façon bolognaise de
canard

 Fusilli bio sauce égréné
végétal à la tomate bio

 Macaroni bio
et emmental râpé

 Pont l'Evêque aop

 Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Dés de Colin d'Alaska pmd
sauce échalote
Fondant au fromage de brebis

Epinards hachés à la crème

Moelleux au chocolat et
pépites

Apprieu
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Emincé de dinde lr sauce
aigre douce
Emincé végétal sauce aigre
douce

Farfalles
et emmental râpé

Tomme blanche

 Fruit de saison bio

MARDI

Salade iceberg
et vinaigrette au miel et
moutarde à l'ancienne

 Rôti de boeuf vbf sauce
forestière (champignons)
Falafel de pois chiches et
fèves à la menthe

Petits pois mijotés
Sauce fromage blanc à la
menthe

 Tarte au flan dcg

MERCREDI

JEUDI

Menu végétarienMENU BIO

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

 Fromage frais Chanteneige
bio

 Compote de pomme bio
fraîche et de crème marron

VENDREDI

 Taboulé de semoule bio
aux raisins secs

 Beignet de poisson pmd
Beignet stick mozzarella

Gratin de chou fleur

 Fruit de saison bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Apprieu
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf bio façon orientale
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes



 Purée de potimarron bio



 Camembert bio



 Fruit de saison bio

MARDI

*****Menu
végétarien***Repas Fête
des Lumières**

 Salade verte bio et croûtons
et vinaigrette balsamique



Quenelle nature sauce tomate



 Riz bio



Ile flottante
et sa crème anglaise

MERCREDI

JEUDI

Pomelos
et sucre blanc



 Merlu pmd sauce citron
Boulgour sauce pois chiches à
la marocaine



Polenta



Yaourt aromatisé local
(Pourchoux)

VENDREDI

Soupe de poireaux et pommes
de terre



Jambon blanc de porc

 Oeuf dur bio
Mayonnaise



 Pennes bio
et emmental râpé



 Fruit de saison bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Apprieu
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Menu végétarien

 Céleri bio rémoulade

Coquillettes sauce butternut
cheddar crumble salé
et emmental râpé

 Crème dessert vanille bio

MARDI

 Salade de lentilles bio

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
Tarte aux fromages

 Epinards branche bio à la
crème

 Fruit de saison bio

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Emincé de dinde vf sauce
Kebab (paprika, cumin,
coriandre, ail, oignon, origan,
piment, cannelle)
Emincé végétal sauce épice
colombo et lait de coco

 Semoule bio

 Saint Nectaire aop

 Coupelle de purée de
pommes bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy