

À TABLE!

LETTRE D'INFORMATION
MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE GRENOBLE
DU 1^{ER} MAI AU 02 JUIN 2017

Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur grenoble.fr/231



Plan école : des noms pour les nouvelles écoles



Dans le cadre du plan école lancé par la Ville, plusieurs nouvelles écoles sont en cours de construction, notamment dans les quartiers Saint Bruno, Paul Cocat, Flaubert et Hoche, et vont sortir de terre dans les prochaines années. Il va donc falloir leur trouver un nom...

Nommer une école est fort en symbole ; c'est l'occasion de rendre hommage à des personnalités qui racontent l'histoire du pays ou de la ville. Pour ouvrir les possibilités au maximum, **les Grenoblois sont invités à faire des propositions du 9 au 26 mai**. Ces suggestions viendront alimenter la commission de dénomination de la Ville qui recense toutes les idées de noms pour les rues ou bâtiments publics à Grenoble. C'est elle qui étudiera ces propositions, avec comme lignes directrices le souhait politique de féminiser les noms, l'ancrage local de la personne proposée, sa personnalité remarquable et sa cohérence et pertinence avec une école. Plusieurs noms seront alors retenus pour chaque nouveau groupe scolaire et pourront faire l'objet d'un travail mené par les élèves des écoles à proximité. Ces derniers feront ensuite leur préconisation, avant l'avis final de la commission de dénomination et le vote en Conseil municipal.

- ▶ Vous avez une idée de nom ? Vous pensez à quelqu'un dont l'action mériterait cette reconnaissance ? Du 9 au 26 mai, faites nous part de vos propositions sur Grenoble.fr ou dans les Maisons des Habitants.

Infos Plateforme famille

Commande ou annulation des repas :

Attention, modifications des délais :

En raison du lundi 1^{er} mai férié, la limite de commande ou d'annulation pour le **mardi 2 mai** est avancée au **jeudi 27 avril avant 12h** (au lieu du vendredi).

En raison du lundi 8 mai férié, la limite de commande ou d'annulation pour le **mardi 9 mai** est avancée au **jeudi 4 mai avant 12h** (au lieu du vendredi).

En raison du jeudi 25 mai férié, la limite de commande ou d'annulation pour le **lundi 29 mai** est avancée au **mercredi 24 mai avant 12h** (au lieu du jeudi).

En raison du lundi 5 Juin férié, la limite de commande ou d'annulation pour le **mardi 6 juin** est avancée au **jeudi 29 mai avant 12h** (au lieu du vendredi).

Samedis 13 et 20 mai, ensemble, embellissons notre ville !

Le centre horticole de la Ville produit les plantes utilisées par les agents des espaces verts pour fleurir les massifs, parcs et jardins de Grenoble. **Il ouvrira ses portes le samedi 13 mai de 10h à 17h, 34 rue des Taillées à St-Martin d'Hères**. Une occasion de visiter les serres, découvrir la gestion différenciée, le paillage, la décoration, l'apiculture ou les jardins urbains aux côtés des agents municipaux et des partenaires... et pour les enfants : sensibilisation à la nature, atelier mandala, rempotage de plants à emporter et circuit à dos d'âne !



Le samedi suivant, rendez-vous est donné dès 10h pour la Belle Saison. Petits et grands pourront découvrir les missions des agents municipaux des espaces verts et de la propreté urbaine et échanger avec eux, tout en participant à l'embellissement des rues de leurs quartiers (des gants et des sacs seront fournis par la Ville). Des points de rendez-vous sont donc fixés dans chaque secteur de la ville et des animations,

démonstrations et ateliers sont proposés tout au long de cette matinée active qui se conclura vers 12h30 par des temps conviviaux dans chacun des quartiers !

SEMAINE DU 01 AU 05 MAI

LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE DE LOISIRS	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE TOMATE VINAIGRETTE	ENTRÉE SALADE PANACHEE	ENTRÉE SALADE PANACHEE	ENTRÉE TABOULE	ENTRÉE SALADE DE HARICOTS VERTS
PLAT LASAGNES SAUMON / EPINARDS	PLAT GIGOT D'AGNEAU A LA CREME D'AIL MOELLEUX TOMATE- MOZZARELLA	PLAT GIGOT D'AGNEAU A LA CREME D'AIL MOELLEUX TOMATE- MOZZARELLA	PLAT OMELETTE AU FROMAGE BIO	PLAT STEAK HACHE AU JUS BIO ■ ■
FERIE	GARNITURE CAROTTES PERSILLEES	GARNITURE CAROTTES PERSILLEES	GARNITURE RATATOUILLE	GARNITURE FRITES
FROMAGE FROMAGE FONDU PRESIDENT	FROMAGE SAINT NECTAIRE	FROMAGE SAINT NECTAIRE	FROMAGE YAOURT NATURE + SUCRE	FROMAGE TOMME GRISE BIO
DESSERT COMPOTE DE POMMES BIO	DESSERT TARTE POMME- RHUBARBE	DESSERT TARTE POMME- RHUBARBE	DESSERT FRUIT BIO	DESSERT FRUIT 🍷
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO

SEMAINE DU 22 MAI AU 26 MAI

LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE DE LOISIRS	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE SALADE PANACHEE	ENTRÉE TARTE AU FROMAGE	ENTRÉE SALADE COLESLAW		
PLAT SPAGHETTI BOLOGNAISE AU GRUYERE BIO ■ ■ SPAGHETTI AU THON	PLAT STEAK DE LENTILLES BIO	PLAT OMELETTE AUX CHAMPIGNONS		
	GARNITURE COURGETTES À LA PROVENCALE	GARNITURE HARICOTS PLATS	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT	FROMAGE FROMAGE PORTION BIO			
DESSERT BISCUIT	DESSERT FRUIT	DESSERT GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL		
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO		

SEMAINE DU 08 MAI AU 12 MAI

LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE DE LOISIRS	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE POMELO + SUCRE	ENTRÉE SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES	ENTRÉE SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES	ENTRÉE MACEDOINE DE LEGUMES BIO	ENTRÉE SALADE DE RADIS AU FROMAGE BLANC
PLAT PARMENTIER DE POISSON (COLIN)	PLAT ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON MENU FROMAGE	PLAT ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON MENU FROMAGE	PLAT QUENELLES SAUCE TOMATE (OLIVES ET CHAMPIGNONS)	PLAT PAUPIETTE DE VEAU AU JUS OMELETTE NATURE
FERIE	GARNITURE PETITS POIS AU JUS	GARNITURE PETITS POIS AU JUS	GARNITURE BOUCHEE	GARNITURE CHOU-FLEUR PERSILLE BIO
FROMAGE CHEVRETINE	FROMAGE BRIE	FROMAGE BRIE	FROMAGE YAOURT AROMATISE BIO	
DESSERT POIRE AU SIROP	DESSERT FRUIT	DESSERT FRUIT	DESSERT FRUIT BIO	DESSERT GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO

SEMAINE DU 29 MAI AU 02 JUIN

LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE DE LOISIRS	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE SALADE DE HARICOTS ROUGES ET BLANCS	ENTRÉE TOMATE VINAIGRETTE	ENTRÉE CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE	ENTRÉE DUO DE CHOUX RAPES	ENTRÉE BETTERAVES VINAIGRETTE BIO
PLAT AIGUILLETES DE POULET SAUCE CHAMPETRE MOELLEUX TOMATE- MOZZARELLA	PLAT PARMENTIER DE POISSON (COLIN)	PLAT LONGE DE PORC DIJONNAISE CŒUR DE FILET DE MERLU BASQUAISE	PLAT SAUTE DE BŒUF BIO AUX OLIVES ■ ■ MENU FROMAGE	PLAT BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE
GARNITURE GRATIN DE BROCOLIS	GARNITURE PENNE	GARNITURE PENNE	GARNITURE CAROTTES PERSILLEES BIO	GARNITURE RIZ COMPLET BIO
FROMAGE TOMME BLANCHE BIO	FROMAGE SAINT BRICET	FROMAGE YAOURT NATURE + SUCRE	FROMAGE CAMEMBERT BIO	FROMAGE YAOURT VELOUTE AUX FRUITS MIXES
DESSERT FRUIT 🍷	DESSERT COMPOTE POMME- FRAMBOISE	DESSERT FRUIT	DESSERT GATEAU ROULE A LA FRAISE	DESSERT FRUIT BIO
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO

SEMAINE DU 15 AU 19 MAI

LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE DE LOISIRS	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE CAROTTES RAPEES	ENTRÉE BETTERAVES VINAIGRETTE BIO	ENTRÉE TOMATE VINAIGRETTE	ENTRÉE CELERI REMOULADE	ENTRÉE PIZZA FORESTIERE
PLAT BLANQUETTE DE SAUMON SAUCE CITRON	PLAT SAUCISSES DE PORC 🍷 GALETTE D'EPEAUTRE BIO	PLAT DOS DE COLIN A L'OSEILLE	PLAT CREPE TOMATE- MOZZARELLA BIO	PLAT ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS MENU FROMAGE
GARNITURE RIZ	GARNITURE LENTILLES BIO / 🍷	GARNITURE POMMES VAPEUR	GARNITURE COURGETTES PERSILLEES BIO	GARNITURE PETITS POIS- CAROTTES BIO
FROMAGE SAINT PAULIN	FROMAGE FROMAGE BLANC BATTU BIO + SUCRE	FROMAGE CARRE DE L'EST	FROMAGE FROMAGE PORTION BIO	FROMAGE FROMAGE FRAIS AROMATISE
DESSERT COMPOTE DE POIRES BIO	DESSERT FRUIT BIO	DESSERT COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	DESSERT FLAN PATISSIER	DESSERT FRUIT 🍷
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO



LÉGENDE ■ ■ Bœuf «race à viande» origine France 🍷 Produit local ~~✗~~ Menu sans viande