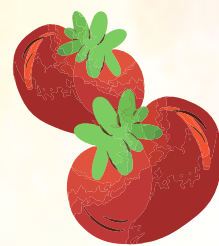




Menu des Couleurs

du 2 au 8 septembre 2024



Lundi

Alternatif

Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Coquillettes

aux lentilles corail BIO

Tomme grise **de chez Gérentes** ⁽⁴³⁾

Purée de pommes HVE 100% fruit de la ferme des Cerises ⁽³⁸⁾ **Poire label HVE de la Valloire** ⁽²⁶⁾

Mardi

Taboulé

Filet de poisson label MSC meunière

Ratatouille **du Chef**

Yaourt

Alternatif : Pavé végétal

Jeudi

Carottes HVE râpées de Saint Prim ⁽³⁸⁾

Sauté de poulet français sauce aux herbes

Riz BIO

Fromage blanc **de chez Gérentes** ⁽⁴³⁾

Miel **de Thodure** ⁽³⁸⁾

Alternatif : Haricots blancs à la sauce tomate

Vendredi

Betteraves

Boulettes de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ au jus

Chou-fleur HVE de Saint-Sorlin-en-Valloire ⁽²⁶⁾ et **pommes de terre HVE de Gillonnay** ⁽³⁸⁾ en béchamel

Saint Marcellin IGP BIO ⁽³⁸⁾

Fraises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles



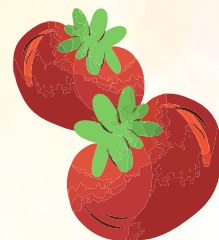
Bon Appétit !





Menu des Couleurs

du 9 au 15 septembre 2024



Lundi

Macédoine
 Blanquette de **poisson MSC** aux petits légumes
 Cœur de blé
Carré du Trièves BIO du Mont Aiguille ⁽³⁸⁾
 Prune
Alternatif : Blanquette de légumes aux pois chiches

Jeudi

Alternatif
 Taboulé
Quenelles BIO de Savoie ⁽⁷³⁾ sauce aurore
Haricots verts BIO
 Fromage blanc à la vanille
Fraises label HVE de Ville-sous-Anjou ⁽³⁸⁾

Mardi

Salade de lentilles & ciboulette
 Sauté de porc **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ sauce barbecue
Carottes HVE de l'Isère ⁽³⁸⁾ à l'ail **de la Drôme** ⁽²⁶⁾
 Tomme d'Auvergne **de chez Gérentes** ⁽⁴³⁾
Pomme Juliet BIO de l'Isère ⁽³⁸⁾
Alternatif : Tortilla



Vendredi

Menu Ours Brun
Salade brune HVE de chez Baptiste Lemoine ⁽³⁸⁾
 Bœuf bourguignon **de notre région** ⁽³⁸⁾
 Riz bicolore
 Yaourt à la châtaigne **de chez Collet** ⁽⁴²⁾
 Cake au miel **de l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾
Pain Complet de l'Etape Gourmande
Alternatif : Riz bicolore sauce lentilles corail



Bon Appétit !



Connais-tu le régime
 alimentaire de l'ours
 dans la forêt ?

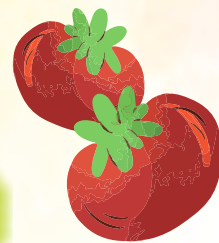
Un indice, je suis omnivore.





Menu des Couleurs

du 16 au 22 septembre 2024



Lundi

Alternatif et durable

Salade Vénitienne
 Pizza au cheddar de Rives⁽³⁸⁾
 Epinards BIO en béchamel
 Fromage blanc
 Raisin

Mardi

Tomates HVE de la Coccinelle⁽³⁸⁾
 Sauté de poulet français aux noix
 Crozets BIO de Savoie⁽⁷³⁾ à l'ail et à l'huile d'olive
 Verchicors BIO de Vercors Lait⁽³⁸⁾
 Purée de pommes HVE 100% fruit de la ferme des Cerises⁽³⁸⁾
 Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

Jeudi

Menu Lyonnais

Salade verte HVE de Jarcieu⁽³⁸⁾
 Saucisson brioché tradition lyonnaise⁽⁶⁹⁾
 Pommes de terre HVE vapeur de la Bièvre⁽³⁸⁾
 Cerveille de Canut
 Cake BIO aux pralines roses de l'Etape Gourmande⁽³⁸⁾
 Alternatif : Boulettes végétales

*La cervelle de canut
 accompagne le saucisson et
 les pommes de terre.*

Vendredi

Salade de pépinettes
 Filet de merlu label MSC au court bouillon citronné
 Ratatouille du Chef
 Bleu doux du Mont Mézenc⁽⁴³⁾
 Poire label HVE de Saint-Sorlin-en-Valloire⁽²⁶⁾
 Alternatif : Falafels BIO de Sassenage⁽³⁸⁾

Bon Appétit !



Comment appelle-t-on les restaurants traditionnels de Lyon ?

Un indice, on en parle lors des départs en vacances.





Menu des Couleurs

du 23 au 29 septembre 2024



Lundi

Alternatif

Salade de lentilles garnie
Raviolis BIO aux légumes du Soleil
de Saint Jean ⁽²⁶⁾ à la crème
 Brique de vache **de l'Auvergne** ⁽⁴³⁾
 Prune

Jeudi

Alternatif

Salade verte HVE de la ferme de Champagne ⁽³⁸⁾
 Rougail saucisse français
 Riz
 Tomme de Yenne **de la Dent du Chat** ⁽⁷³⁾
Compote BIO
 Alternatif : Rougail végétal

Mardi

Taboulé
 Calamars à la Romaine
Haricots verts BIO
 Yaourt à la framboise **de chez Collet** ⁽⁴²⁾
 Madeleine
 Alternatif : Beignets au fromage



Vendredi

Menu Renard Roux BIO

Carottes BIO de Parnans ⁽²⁶⁾ râpées
 Hachis parmentier viande de boeuf régional
 de **potimarron BIO de chez Baptiste Lemoine** ⁽³⁸⁾
Yaourt BIO du GAEC Lagrange à Léoncel ⁽²⁶⁾
Cake BIO à la carotte de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Hachis parmentier végétal au potimarron BIO

 **Bon Appétit !** 



De quoi se nourrit le
 renard roux dans les
 bois ?

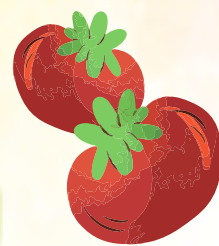
Un indice, je suis carnivore.





Menu des Couleurs

du 30 septembre au 6 octobre 2024



Lundi

Salade Piémontaise
Filet de poisson label MSC meunière
Carottes BIO de Parnans ⁽²⁶⁾ en persillade
Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Poire label HVE de la Valloire ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pavé fromager

Jeudi

Alternatif

Salade d'endives
Epinards
à la florentine
Tomme blanche de **chez Gérentes** ⁽⁴³⁾
Gâteau de Savoie de **l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾

*Agrémentée avec délice la
salade d'endives.*



Mardi

Tomates cerises label HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Coquillettes BIO
à la sauce carbonara viande française
Fromage blanc nature
Compote à la banane
Alternatif : Coquillettes à la sauce aux lentilles corail

Vendredi

Menu Crevette Rose

Betteraves
Jambon blanc **d'Aoste** ⁽³⁸⁾
Purée rose **aux pommes de terre BIO** ⁽⁰⁷⁾
Yaourt à la framboise **de notre région** ⁽⁴²⁾
Meringue rose **de la Biscuiterie Louvat** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal
Pain à la Bellerave de l'Etape Gourmande



Bon Appétit !



Que mange le
crevette rose ?

Un indice, je suis omnivore.





Menu des Couleurs

du 7 au 13 octobre 2024



Lundi

Alternatif

Salade verte label HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾

Blanquette de légumes aux petits pois

Riz BIO

Tomme grise de chez Gérentes ⁽⁴³⁾

Compote à la poire

*Agrémentée avec délice la
salade verte.*

Mardi

Menu Chinois

Chou kouki

Nouilles chinoises

cuisinées au poulet français

Petit suisse nature BIO

Raisin

Alternatif : Boulettes de blé thaï

Jeudi

Salade de crozets BIO de Savoie ⁽⁷³⁾

Filet de poisson label MSC à l'oseille

Ratatouille du Chef

Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille ⁽³⁸⁾

Pomme HVE de la Vallée du Rhône ⁽³⁸⁾

Alternatif : Omelette

Vendredi

Tomates HVE de Ville-sous-Anjou ⁽³⁸⁾

Boulettes de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾

Purée de pois cassés

Fromage blanc d'Auvergne ⁽⁴³⁾

Miel de Thodure ⁽³⁸⁾

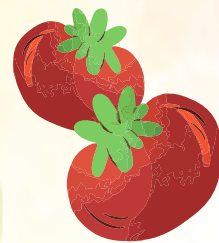
Alternatif : Quenelles à la crème

 Bon Appétit ! 





Semaine le Goût de l'Art



du 14 au 20 octobre 2024

Lundi

Golfe de Marseille vu de l'Estaque

Taboulé BIO

Poisson MSC façon bouillabaisse

Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾ à la vapeur

Brique de chèvre **de chez Gérentes** ⁽⁴³⁾

Poire HVE de la Valloire ⁽²⁶⁾

Alternatif : Tomate farcie végétale

Jeudi

L'automne

Cake à la courge **de l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾

Emincé de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ aux oignons

Duo de brocolis & **chou-fleur HVE** ⁽³⁸⁾ en persillade

Yaourt à la châtaigne **de chez Collet** ⁽⁴²⁾

Pomme BIO de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Alternatif : Boulettes de tomates & mozzarella

Fait à l'Envers comme ça

Compote à la fraise *Mardi*

Faisselle **de chez Collet** ⁽⁴²⁾

Riz BIO

Chili sin carne

Gaspacho de tomates

Vendredi

Les Tournesols

Salade d'endives

Emincé de volaille française au curry

Ecrasé de **pommes de terre BIO de Lempis** ⁽⁰⁷⁾

Meule **de Savoie** ⁽⁷³⁾

Pop-Corn

Alternatif : Lentilles au curry

*Agrémentée avec délicie
la salade d'endives.*



Bon Appétit !



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne 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.

Lundi : Paul Cézanne - Mardi : Pablo Picasso - Mercredi : Edouard Manet - Jeudi : Giuseppe Arcimboldo - Vendredi : Vincent Van Gogh