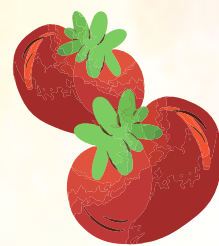




Menu des Couleurs

du 2 au 8 septembre 2024



Lundi

Alternatif

Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Coquillettes

aux lentilles corail BIO

Purée de pommes HVE 100% fruit de la ferme des Cerises ⁽³⁸⁾

Mardi

Taboulé

Filet de poisson label MSC meunière

Ratatouille du Chef

Poire label HVE de la Valloire ⁽²⁶⁾

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 Thodore ⁽³⁸⁾

Alternatif : Haricots blancs à la sauce tomate

Vendredi

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



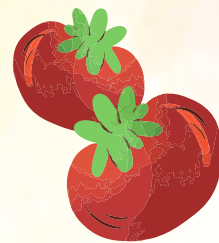
Bon Appétit !





Menu des Couleurs

du 9 au 15 septembre 2024



Lundi

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

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⁾
Pomme Juliet BIO de l'Isère ⁽³⁸⁾
Alternatif : Tortilla

Jeudi

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

Vendredi

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



Bon Appétit !



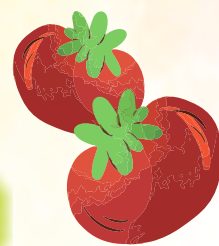
Connais-tu le régime alimentaire de l'ours dans la forêt ?

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

Raisin

Mardi

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⁾

Cervelle 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 au thon label MSC

Filet de merlu label MSC au court bouillon citronné

Ratatouille du Chef

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 ?

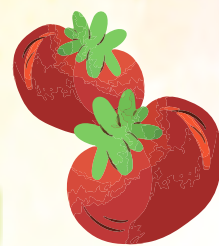
Un indice, on en parle lors des départs en vacances.





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
Prune

Mardi

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

Jeudi

Alternatif

Rougail saucisse français
Riz
Tomme de Yenne **de la Dent du Chat** ⁽⁷³⁾
Compote BIO
Alternatif : Rougail végétal

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⁾
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 ?

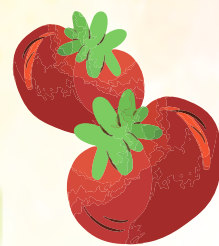
Un indice, je suis carnivore.





Menu des Couleurs

du 30 septembre au 6 octobre 2024



Lundi

Filet de poisson label MSC meunière
Polente
Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Poire label HVE de la Valloire ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pavé fromager

Mardi

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

Jeudi

Alternatif
Epinards
à la florentine
Tomme blanche de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Gâteau de Savoie de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

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 ?

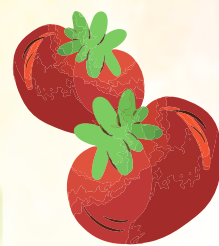
Un indice, je suis omnivore.





Menu des Couleurs

du 7 au 13 octobre 2024



Lundi

Alternatif

Blanquette de légumes aux petits pois

Riz BIO

Tomme grise **de chez Gérentes** ⁽⁴³⁾

Compote à la poire

Mardi

Menu Chinois

Chou kouki

Nouilles chinoises

cuisinées au poulet français

Petit suisse nature BIO

Alternatif : Boulettes de blé thai

Jeudi

Filet de poisson label MSC à l'oseille

Pommes noisettes

Carré du Trièves label Ishère 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

Poire HVE de la Valloire⁽²⁶⁾

Alternatif : Tomate farcie végétale

Fait à l'Envers comme ça

Mardi

Faisselle de chez Collet⁽⁴²⁾

Riz BIO

Chili sin carne

Gaspacho de tomates

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

Pomme BIO de la Coccinelle⁽³⁸⁾

Alternatif : Boulettes de tomates & mozzarella

Vendredi

Les Tournesols

Salade d'endives

Emincé de volaille française au curry

Ecrasé de pommes de terre BIO de Lemps⁽⁰⁷⁾

Meule de Savoie⁽⁷³⁾

Pop-Corn

Alternatif : Lentilles au curry

Agrémenté avec délice
la salade d'endives.



Bon Appétit !



Dans chaque menu
se cache un peintre
célèbre, à toi de le
trouver !



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