



Menu des Couleurs

Mercredis de mars 2025



12 mars

Menu Rond



Chou-rouge en vinaigrette
Steak haché **de chez Convivial** ⁽⁰³⁾
Petits pois BIO au jus
Petit suisse nature
Pop-corn

19 mars

Céleri en rémoulade
Haut de cuisse de poulet **français** au jus
Brocolis BIO en béchamel
Brownie

26 mars

Menu couleur Italie

Salade de **crozets BIO** ⁽⁷³⁾
Pizza au fromage **de Rives** ⁽³⁸⁾
Haricots verts
Orange

Buon appetito !





Menu des Couleurs

 Mercredis d'avril 2025

2 avril

Menu Chocard à bec jaune

Carottes râpées HVE ⁽³⁸⁾

Tartiflette

Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾

Yaourt nature

Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾



9 avril

Menu à l'envers

Fruit

Carré du Trièves BIO ⁽³⁸⁾

Cordon bleu

Purée de potimarron HVE ⁽³⁸⁾

16 avril

Menu artiste en cuisine

Salade d'endives

Saucisse de chez Carrel au jus ⁽³⁸⁾

Truffade *d'Eddie* 

Compote BIO



Bon Appétit !



La truffade est un plat à base de pommes de terre, ail et tome fraîche.



MERCREDI

2 AVRIL

2025

Longévité
23 ans

Taille
36 cm

Poids
180 g

CHOCARD À BEC JAUNE



Appelés «choucas» par les montagnards, on le rencontre entre **1500 et 3900 m d'altitude** en Europe, Asie, Atlas marocain et plateau du Tibet.

Il possède un **vol acrobatique** et se sert beaucoup des ascendants thermiques pour économiser son énergie. Il passe la nuit en dortoir dans des cavités ou crevasses.

C'est un **oiseau très sociable**, qui se déplace en groupes. Peu farouche : il peut parfois **suivre les randonneurs** sur les sentiers de montagne, ou s'approcher des habitations s'il pense y **trouver de la nourriture**.

QUEL EST MON RÉGIME ALIMENTAIRE ?

Omnivore et opportuniste, il n'hésite pas à se rapprocher de l'humain pour récupérer sa nourriture : insectes, invertébrés, amphibiens, lézards, mammifères, oiseaux. Quand les proies se font rares en automne et en hiver, il devient plutôt végétarien (fruits, baies...), voire détritivore (déchets) si l'occasion se présente.

- LES PRÉDATEURS DES CHOCARDS SONT LE FAUCON PÈLERIN, L'AUTOUR DES PALOMBES, LE HIBOU GRAND-DUC.-

Espèce
protégée
en France

Danger!!

DU

14 au 20 avril

2025

9
artistes

1
devise

vous
régaler



Saint-Etienne-de-Crossey



Gillonnay



Cantal



Ardèche



Trèves



Région parisienne



Bourg-d'Oisans



Séchilienne



Épinozze

Quand on aime, on ne compte pas !

De Yves qui travaille depuis les débuts chez Guillaud Traiteur à Alexis notre plus jeune cuisinier qui réalise de belles entrées...

L'ensemble de l'équipe vous fait vivre chaque jour leur passion.

A déguster sans modération lors de votre repas.

PRÉSENTATION DE NOS ARTISTES

Laure est tombée dans le chaudron dès l'âge de 8 ans. Guillaume adore la cuisine et la culture asiatique. Yann aime les voyages et la plongée ainsi que les saveurs exotiques. Yves est féru de montagne, il partage son art culinaire local. Baptiste prend plaisir à cuisiner les plats montagnards. Alexis est toujours volontaire autant en accommodant les salades que chez les pompiers. Eddie donne le tempo en cuisine et en musique. Lionel a beaucoup voyagé et apporte son expérience culinaire. Thao passionné de ski et de musique orchestre le pain et les pâtisseries à l'Etape Gourmande.

Bon
Appétit !