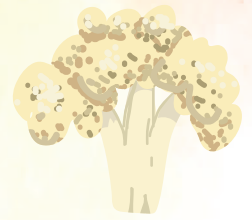




Menu des Couleurs

du 10 au 16 mars 2025



Lundi

Menu Alternatif

Salade Napoli

Omelette au fromage

Epinards BIO en béchamel

Compote à la pomme & à la banane

Mardi

Sauté de poulet français à la basquaise

Riz

Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille ⁽³⁸⁾

Pomme BIO de chez Serge Figuet ⁽³⁸⁾

Alternatif : Pois chiches à la basquaise

Jeudi

Taboulé BIO du Chef !

Filet de poisson label MSC meunière

Chou-fleur en béchamel

Cake à la noisette de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Salade verte

Jambon braisé français à la moutarde

Coquillettes BIO

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

Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail





Menu des Couleurs

du 17 au 23 mars 2025



Lundi



Menu de la Saint Patrick

Salade de **pommes de terre BIO** ⁽⁰⁷⁾ & ciboulette

Sauté de porc **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ à l'Irlandaise

Carottes BIO au jus ⁽²⁶⁾

Kiwi HVE de chez Savajol ⁽²⁶⁾

Alternatif : Quenelles à la tomate

Mardi

Filet de **colin label MSC** à l'oseille

Semoule BIO

Tomme **de nos montagnes** ⁽⁴³⁾

Orange

Alternatif : Blanquette de légumes

Jeudi

Boulettes de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ à la tomate

Pommes noisettes

Buchette

Purée de pommes HVE de la ferme des cerises ⁽³⁸⁾

Alternatif : Tomate farcie végétale

Vendredi

Menu Marmotte **Alternatif**

Salade de lentilles

Quiche au fromage **de nos Alpes** ⁽³⁸⁾

Ratatouille

Cake au caramel d'Isigny **Gourmand** ⁽³⁸⁾

Pain aux céréales de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾



C'est le printemps, la marmotte sort d'hibernation, mais que va-t-elle manger ?

Un indice, je suis omnivore.



Comme la marmotte, chez Guillaud, nous avons fait des réserves de légumes pour tenir tout l'hiver ?

Notre ratatouille a été cuisinée avec les légumes de nos producteurs locaux.





Menu des Couleurs

du 24 au 30 mars 2025



Lundi

Moules marinières

Riz BIO

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

Pomme HVE de la Vallée du Rhône ⁽³⁸⁾

Alternatif : Rougail aux haricots

Mardi

Menu du Paresseux à 3 doigts

Bâtonnets de carottes

Filet de **poisson MSC** aux céréales

Potatoes &

Sauce au fromage blanc

Ananas au sirop

Alternatif : Boulettes au sarrasin & aux lentilles

Menu à manger avec les doigts et à tremper dans la sauce au fromage blanc.

Jeudi

Hachis parmentier de légumes (carottes & pommes de terre HVE) & égréné de boeuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾

Tomme **du Châtelard** ⁽³⁸⁾

Compote BIO

Alternatif : Hachis parmentier végétal à la carotte

Vendredi

Menu Alternatif

Salade verte

Couscous de légumes

& sa semoule

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

 **Bon Appétit !** 

Que mange le paresseux ?

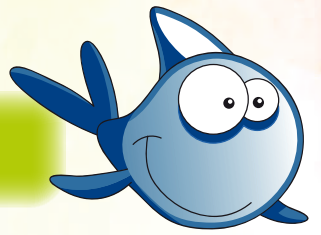
Un indice, j'appartiens au sous-ordre des «Folivora».





Menu des Couleurs

du 31 mars au 6 avril 2025



Lundi

Menu Alternatif

Pennes
à la sauce lentilles corail
Meule **de Savoie** ⁽⁷³⁾
Pomme HVE de la Vallée du Rhône ⁽³⁸⁾

Mardi

Menu à l'envers

Petit suisse nature BIO
Waterzoi de **poisson HVE** ⁽³⁸⁾ *Poisson d'Avril !*
Pommes de terre vapeur HVE ⁽³⁸⁾
Tomates cerises
Alternatif : Waterzoi de légumes

Jeudi

Céleri
Filets de poulet **français** en nuggets
Haricots verts BIO cuisinés à l'ail et au persil
Cake nature **de l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Nugget's de blé

Vendredi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Daube à la Provençale
Cœur de blé BIO
Yaourt à la framboise **de chez Collet** ⁽⁴²⁾
Alternatif : Chili sin carne
Pain au maïs de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾



Bon Appétit !



Le waterzoi est un plat mijoté à base de poissons, de légumes et de crème.





Menu des Couleurs

du 7 au 13 avril 2025



Lundi

Taboulé
Filet de **colin MSC** sauce au citron
Epinards BIO en béchamel
Fromage blanc **de chez Gérentes** ⁽⁴³⁾
Alternatif : Oeufs durs

Mardi

Menu Alternatif

Quenelles aux petits légumes ⁽⁶⁹⁾
Riz
Montfinois **de la fromagerie de Montferrat** ⁽³⁸⁾
Pomme BIO de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Jeudi

Menu AURA

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine ⁽³⁸⁾
Saucisson à cuire **de Lyon** ⁽⁶⁹⁾
Lentilles **de Thodure** ⁽³⁸⁾ au jus
Purée de pommes HVE de Bougé Chambalud ⁽³⁸⁾
Alternatif : Crêpe au fromage

Vendredi

Salade Vénitienne BIO
Sauté de poulet français au jus
Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾ et navets à la crème
Cake BIO aux pépites de chocolat **Gourmand** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Boulettes végétales

Bon Appétit !





Menu des artistes en cuisine !



du 14 au 20 avril 2025

Lundi

Sauté de porc ⁽³⁸⁾ à l'aigre douce *de Guillaume*

Spätzles *de Baptiste*

Petit suisse nature BIO

Madeleine

Alternatif : Tomate farcie végétale

Mardi

Menu Alternatif

Tomates cerises HVE ⁽³⁸⁾

Orgeotto *de Laure*

Yaourt local à la myrtille ⁽⁴²⁾

Biscuit

Jeudi

Macédoine *d'Alexis*

Emincé de poulet français sauce bleu & noix *d'Yves*

Carottes BIO ⁽²⁶⁾ cuisinées par *Lionel*

Cake à la poire Gourmand *de Thao*

Alternatif : Falafels BIO de Sassenage ⁽³⁸⁾

Vendredi

Colombo de crevettes, lentilles corail

au lait de coco *de Yann*

Saint Marcellin IGP BIO ⁽³⁸⁾

Fraises HVE de chez Serge Figuet ⁽³⁸⁾

Alternatif : Colombo végétal



Bon Appétit !