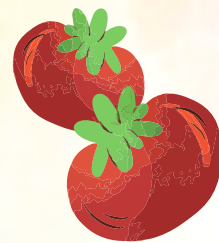




Menu des Couleurs

du 2 au 8 septembre 2024



Lundi

Alternatif

Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Coquillettes

aux lentilles corail

Tomme grise **de chez Gérentes** ⁽⁴³⁾

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

Mardi

Taboulé

Filet de **poisson label MSC** meunière

Ratatouille **du Chef**

Yaourt

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

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 ⁽³⁸⁾

Fraises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles



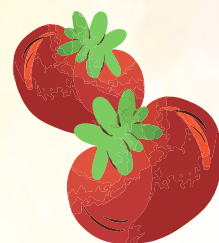
Bon Appétit !





Menu des Couleurs

du 9 au 15 septembre 2024



Lundi

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

Jeudi

Alternatif
 Taboulé
Quenelles BIO de Savoie ⁽⁷³⁾ sauce aurore
 Haricots verts
 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 HVE 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 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 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
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
 Alternatif : Rougail végétal

Mardi

Taboulé
 Calamars à la Romaine
 Haricots verts
 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'Étape 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 label HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ en persillade
Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Poire label HVE de la Valloire ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pavé fromager

Mardi

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

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.



Vendredi

Menu Crevette Rose

Betteraves
Jambon blanc d'Aoste ⁽³⁸⁾
Purée rose aux pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾
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
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
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

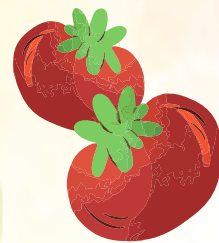
Tomates HVE de Ville-sous-Anjou ⁽³⁸⁾
Boulettes de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Purée de pois cassés
Fromage blanc d'Auvergne ⁽⁴³⁾
Miel de Thodure ⁽³⁸⁾
Alternatif : Quenelles à la crème

 Bon Appétit ! 





Semaine le Goût de l'Art



du 14 au 20 octobre 2024

Lundi

Golfe de Marseille vu de l'Estaque

Taboulé

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 HVE des Fruitiers Dauphinois ⁽³⁸⁾

Alternatif : Boulettes de tomates & mozzarella

Fait à l'Envers comme ça

Compote à la fraise

Faisselle de chez Collet ⁽⁴²⁾

Riz

Chili sin carné

Gaspacho de tomates

Vendredi

Les Tournesols

Salade d'endives

Emincé de volaille française au curry

Ecrasé de pommes de terre HVE de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Meule de Savoie ⁽⁷³⁾

Pop-Corn

Alternatif : Lentilles au curry

Agrémenté avec délice 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