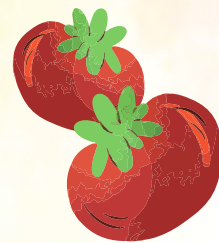




Menu des Couleurs

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⁾

Jeudi

Carottes HVE râpées **de Saint Prim** ⁽³⁸⁾

Sauté de poulet français sauce aux herbes

Riz

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

Miel **de Thodore** ⁽³⁸⁾

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⁾



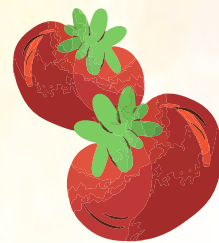
Bon Appétit !





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

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⁾

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⁾

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



Bon Appétit !



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

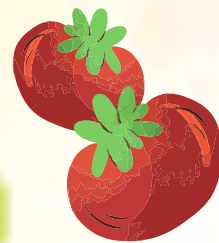
Un indice, je suis omnivore.





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⁾

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⁾

*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⁾

 **Bon Appétit !** 



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

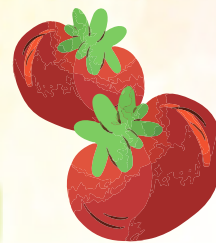
Un indice, on en parle lors des départs en vacances.





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

Mardi

Taboulé
Calamars à la Romaine
Haricots verts
Yaourt à la framboise **de chez Collet** ⁽⁴²⁾
Madeleine

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

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⁾

 **Bon Appétit !** 

De quoi se nourrit le
renard roux dans les
bois ?

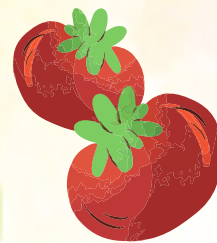
Un indice, je suis carnivore.





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⁾

Mardi

Tomates cerises label HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Coquillettes
à la sauce carbonara **viande française**
Fromage blanc nature
Compote à la banane

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⁾



Pain à la Bellerave de l'Etape Gourmande



Bon Appétit !



*Que mange le
crevette rose ?*

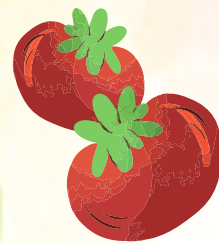
Un indice, je suis omnivore.





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

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⁾

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⁾

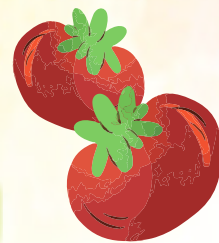
 Bon Appétit ! 





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⁾

Fait à l'Envers comme ça

Compote à la fraise

Faisselle de chez Collet ⁽⁴²⁾

Riz

Chili sin carné

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

Yaourt à la châtaigne de chez Collet ⁽⁴²⁾

Pomme HVE des Fruitiers Dauphinois ⁽³⁸⁾

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

Agrémenté avec délice
la salade d'endives.



Bon Appétit !

