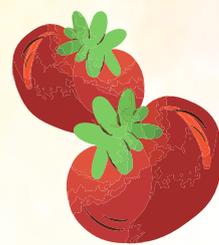




Menu des Couleurs

du 2 au 8 septembre 2024



Lundi

Alternatif

Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Coquillettes

à la sauce 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

Mercredi

Salade de **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾ & ciboulette

Saucisse **du Nord Isère** ⁽³⁸⁾

Epinards BIO en béchamel

Melon

Alternatif : Omelette

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 Thodure** ⁽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

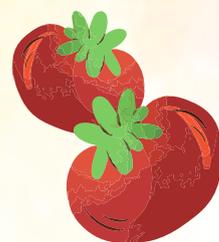
Bon Appétit !





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

Mercredi

Radis
Haut de cuisse de poulet français
Petits pois au jus
Petit suisse nature BIO
Alternatif : Feuilleté au fromage

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 ?*

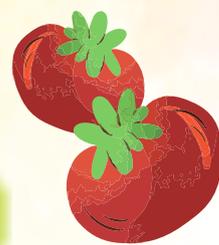
Un indice, je suis omnivore.





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

Mercredi

Steak haché BIO de notre région ⁽³⁸⁾
 Mogettes à la tomate
 Yaourt HVE & Ishere du GAEC de la Belle Etoile ⁽³⁸⁾
 Pomme HVE de la Vallée du Rhône ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Crêpe au fromage

Jeudi

Menu Lyonnais

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
 Saucisson brioché tradition lyonnaise ⁽⁶⁹⁾
 Pommes de terre HVE vapeur de la Bièvre ⁽³⁸⁾
 Cerveille 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
 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.

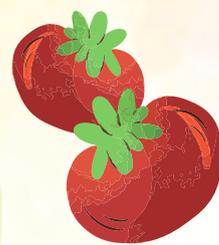


Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Menu des Couleurs

du 23 au 29 septembre 2024



Lundi

Alternatif

Salade de lentilles & petits légumes
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

Mercredi

Alternatif

Concombre au fromage blanc
 Pizza aux 3 fromages **de Rives** ⁽³⁸⁾
 Purée de brocolis et **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾
 Raisin

Jeudi

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



De quoi se nourrit le
 renard roux dans les
 bois ?

Un indice, je suis carnivore.

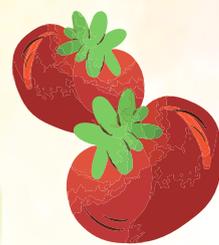


Bon Appétit !



Menu des Couleurs

du 30 septembre au 6 octobre 2024



Lundi

Salade Piémontaise
Filet de poisson label MSC meunière
Carottes BIO de Parnans ⁽²⁶⁾ en persillade
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

Mercredi

Sauté de poulet français au curry
Semoule
Camembert BIO
Salade de fruits
Alternatif : Tomate farcie végétale

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 Betterave de l'Etape Gourmande



Bon Appétit !



Que mange le
crevette rose ?

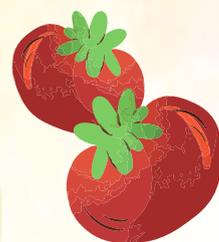
Un indice, je suis omnivore.





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

Mercredi

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ râpées

Nugget's de poulet **français**

Courgettes BIO ⁽²⁶⁾ au fromage **d'Ardèche** ⁽⁰⁷⁾

Cake aux pépites de chocolat **Gourmand** ⁽³⁸⁾

Alternatif : Nugget's de blé

Jeudi

Salade de **crozets BIO de Savoie** ⁽⁷³⁾

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

Ratatouille **du Chef**

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

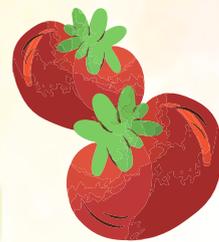


Bon Appétit !





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

Mercredi

Le déjeuner sur l'herbe

✓ Carottes BIO de Parnans ⁽²⁶⁾ râpées

✓ Jambon blanc d'Aoste ⁽³⁸⁾

✓ Chips et galette de blé

✓ Fromage à tartiner de Papilles d'Ardèche ⁽⁰⁷⁾

Beignet au chocolat

Alternatif : Houmous

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

Réalise ton Wrap :

- ✓ Tartine la galette de blé
- ✓ avec le fromage.
- ✓ Etale le jambon.
- ✓ Ajoute les carottes ou mange les séparément.

Vendredi

Les Tournesols

Salade d'endives

Emincé de volaille française au curry

Ecrasé de pommes de terre BIO de Lempis ⁽⁰⁷⁾

Meule de Savoie ⁽⁷³⁾

Pop-Corn

Alternatif : Lentilles au curry

Agrémenté avec délicie 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