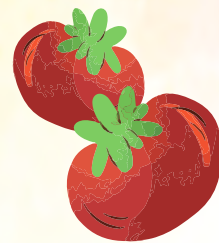




# Menu des Couleurs

du 2 au 8 septembre 2024



## Lundi

Alternatif

**Tomates cerises HVE de la Coccinelle** <sup>(38)</sup>

Coquillettes

à la sauce aux **lentilles corail BIO**

**Purée de pommes HVE 100% fruit de la ferme des Cerises** <sup>(38)</sup>

## Mardi

Taboulé

Filet de **poisson label MSC** meunière

Ratatouille **du Chef**

**Poire label HVE de la Valloire** <sup>(26)</sup>

Alternatif : Pavé végétal

## Mercredi

Salade de **pommes de terre HVE** <sup>(38)</sup> & ciboulette

Saucisse **du Nord Isère** <sup>(38)</sup>

**Epinards BIO** en béchamel

Melon

Alternatif : Omelette

## Jeudi

**Carottes HVE râpées de Saint Prim** <sup>(38)</sup>

Sauté de poulet français sauce aux herbes

**Riz BIO**

Fromage blanc **de chez Gérentes** <sup>(43)</sup>

Miel **de Thodure** <sup>(38)</sup>

Alternatif : Haricots blancs à la sauce tomate

## Vendredi

Boulettes de bœuf **de chez Carrel** <sup>(38)</sup> au jus

**Chou-fleur HVE de Saint-Sorlin-en-Valloire** <sup>(26)</sup> et

**pommes de terre HVE de Gillonnay** <sup>(38)</sup> en béchamel

**Saint Marcellin IGP BIO** <sup>(38)</sup>

**Fraises HVE de la Coccinelle** <sup>(38)</sup>

Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles

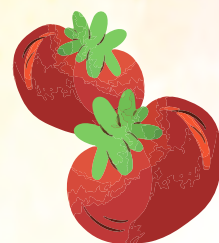
Bon Appétit !





# 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** <sup>(38)</sup>  
Prune  
*Alternatif : Blanquette de légumes aux pois chiches*

## Mardi

Salade de lentilles & ciboulette  
Sauté de porc de **chez Carrel** <sup>(38)</sup> sauce barbecue  
**Carottes HVE de l'Isère** <sup>(38)</sup> à l'ail de **la Drôme** <sup>(26)</sup>  
**Pomme Juliet BIO de l'Isère** <sup>(38)</sup>  
*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** <sup>(73)</sup> sauce aurore  
**Haricots verts BIO**  
Fromage blanc à la vanille  
**Fraises label HVE de Ville-sous-Anjou** <sup>(38)</sup>



## Vendredi

Menu Ours Brun  
**Salade brune HVE de chez Baptiste Lemoine** <sup>(38)</sup>  
Bœuf bourguignon de notre région <sup>(38)</sup>  
Riz bicolore  
Cake au miel de **l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>  
**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 ?*

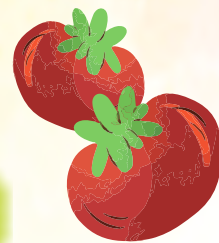
*Un indice, je suis omnivore.*





# Menu des Couleurs

du 16 au 22 septembre 2024



## Lundi

Alternatif et durable

Salade Vénitienne  
 Pizza au cheddar de Rives <sup>(38)</sup>  
 Epinards BIO en béchamel  
 Raisin

## Mardi

Sauté de poulet français aux noix  
 Crozets BIO de Savoie <sup>(73)</sup> à l'ail et à l'huile d'olive  
 Verchicors BIO de Vercors Lait <sup>(38)</sup>  
 Purée de pommes HVE 100% fruit de la ferme des Cerises <sup>(38)</sup>  
 Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

## Mercredi

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

## Jeudi

Menu Lyonnais

Salade verte HVE de Jarcieu <sup>(38)</sup>  
 Saucisson brioché tradition lyonnaise <sup>(69)</sup>  
 Pommes de terre HVE vapeur de la Bièvre <sup>(38)</sup>  
 Cerveille de Canut  
 Cake BIO aux pralines roses de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>  
 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 <sup>(26)</sup>  
 Alternatif : Falafels BIO de Sassenage <sup>(38)</sup>



Bon Appétit !

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

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

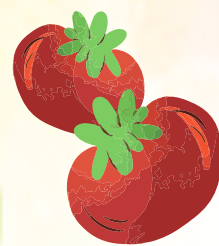


Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, 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** <sup>(26)</sup> à la crème  
Prune

## Mardi

Taboulé  
Calamars à la Romaine  
**Haricots verts BIO**  
Yaourt à la framboise **de chez Collet** <sup>(42)</sup>  
Alternatif : Beignets au fromage

## Mercredi

Alternatif

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

## Jeudi

Rougail saucisse français  
Riz  
Tomme de Yenne **de la Dent du Chat** <sup>(73)</sup>  
**Compote BIO**  
Alternatif : Rougail végétal



## Vendredi

Menu Renard Roux BIO

**Carottes BIO de Parnans** <sup>(26)</sup> râpées  
Hachis parmentier viande de boeuf régional  
de **potimarron BIO de chez Baptiste Lemoine** <sup>(38)</sup>  
**Cake BIO** à la carotte de **l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Hachis parmentier végétal au potimarron BIO



De quoi se nourrit le  
renard roux dans les  
bois ?

Un indice, je suis carnivore.

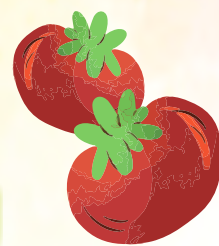


Bon Appétit !



# Menu des Couleurs

du 30 septembre au 6 octobre 2024



## Lundi

Salade Piémontaise  
Filet de poisson label MSC meunière  
**Carottes BIO de Parnans** <sup>(26)</sup> en persillade  
**Poire label HVE de la Valloire** <sup>(26)</sup>  
*Alternatif : Pavé fromager*

## Mardi

**Tomates cerises label HVE de la Coccinelle** <sup>(38)</sup>  
**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** <sup>(43)</sup>  
Gâteau de Savoie **de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

## Vendredi

Menu Crevette Rose

Betteraves  
Jambon blanc **d'Aoste** <sup>(38)</sup>  
Purée rose **aux pommes de terre BIO** <sup>(07)</sup>  
Yaourt à la framboise **de notre région** <sup>(42)</sup>  
Meringue rose **de la Biscuiterie Louvat** <sup>(38)</sup>

*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

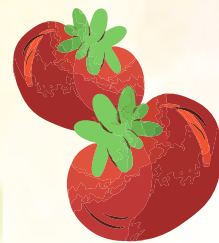


Bon Appétit !





# 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 <sup>(38)</sup> à la vapeur

Poire HVE de la Valloire <sup>(26)</sup>

Alternatif : Tomate farcie végétale

Fait à l'Envers comme ça

## Mardi

Faisselle de chez Collet <sup>(42)</sup>

### Riz BIO

Chili sin carne

Gaspacho de tomates

## Mercredi

Le déjeuner sur l'herbe

✓ Carottes BIO de Parnans <sup>(26)</sup> râpées

✓ Jambon blanc d'Aoste <sup>(38)</sup>

✓ Chips et galette de blé

✓ Fromage à tartiner de Papilles d'Ardèche <sup>(07)</sup>

Beignet au chocolat

Alternatif : Houmous

## Jeudi

L'automne

Cake à la courge de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>

Emincé de bœuf de chez Carrel <sup>(38)</sup> aux oignons

Duo de brocolis & chou-fleur HVE <sup>(38)</sup> en persillade

Pomme BIO de la Coccinelle <sup>(38)</sup>

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 <sup>(07)</sup>

Meule de Savoie <sup>(73)</sup>

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