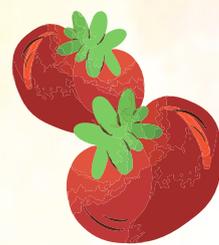




# Menu des Couleurs

du 2 au 8 septembre 2024



## Lundi

Alternatif

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

Coquillettes

aux lentilles corail

Tomme grise **de chez Gérentes** <sup>(43)</sup>

**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**

Yaourt

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

## Jeudi

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

Sauté de poulet français sauce aux herbes

Riz

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

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

## Vendredi

Betteraves

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** <sup>(38)</sup>

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



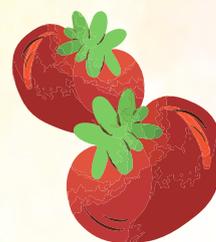
Bon Appétit !





# 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** <sup>(38)</sup>  
Prune

## 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>  
Tomme d'Auvergne **de chez Gérentes** <sup>(43)</sup>  
**Pomme HVE de l'Isère** <sup>(38)</sup>

## Jeudi

Alternatif

Taboulé  
**Quenelles BIO de Savoie** <sup>(73)</sup> sauce aurore  
Haricots verts  
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  
Yaourt à la châtaigne **de chez Collet** <sup>(42)</sup>  
Cake au miel **de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>  
*Pain Complet de l'Etape Gourmande*



Bon Appétit !



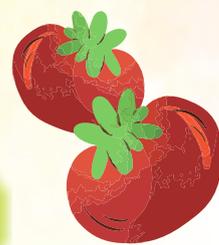
Connais-tu le régime  
alimentaire de l'ours  
dans la forêt ?

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** <sup>(38)</sup>  
Epinards en béchamel  
Fromage blanc  
Raisin

## Mardi

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

## 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>  
Cervelle de Canut  
**Cake BIO** aux pralines roses **de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

*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** <sup>(43)</sup>  
**Poire label HVE de Saint-Sorlin-en-Valloire** <sup>(26)</sup>

*Bon Appétit !*



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

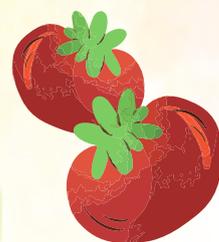
*Un indice, on en parle lors des départs en vacances.*





# Menu des Couleurs

du 23 au 29 septembre 2024



## Lundi

Alternatif

Salade de lentilles garnie  
**Raviolis BIO** aux légumes du Soleil  
**de Saint Jean** <sup>(26)</sup> à la crème  
 Brique de vache **de l'Auvergne** <sup>(43)</sup>  
 Prune

## Mardi

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

## Jeudi

Alternatif

**Salade verte HVE de la ferme de Champagne** <sup>(38)</sup>  
 Rougail saucisse français  
 Riz  
 Tomme de Yenne **de la Dent du Chat** <sup>(73)</sup>  
 Compote

## 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>  
**Yaourt BIO du GAEC Lagrange à Léoncel** <sup>(26)</sup>  
**Cake BIO à la carotte de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

 **Bon Appétit !** 



De quoi se nourrit le  
 renard roux dans les  
 bois ?

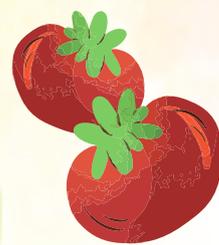
Un indice, je suis carnivore.





# 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 <sup>(38)</sup> en persillade  
Saint Marcellin IGP <sup>(38)</sup>  
Poire label HVE de la Valloire <sup>(26)</sup>

## Mardi

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

*Agrémentée avec délice la  
salade d'endives.*



## Vendredi

Menu Crevette Rose

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



*Pain à la Bellerave de l'Etape Gourmande*



Bon Appétit !



*Que mange le  
crevette rose ?*

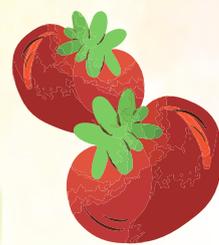
*Un indice, je suis omnivore.*





# Menu des Couleurs

du 7 au 13 octobre 2024



## Lundi

Alternatif

Salade verte label HVE de Jarcieu <sup>(38)</sup>  
Blanquette de légumes aux petits pois  
Riz  
Tomme grise de chez Gérentes <sup>(43)</sup>  
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 <sup>(73)</sup>  
Filet de poisson label MSC à l'oseille  
Ratatouille du Chef  
Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille <sup>(38)</sup>  
Pomme HVE de la Vallée du Rhône <sup>(38)</sup>

## Vendredi

Tomates HVE de Ville-sous-Anjou <sup>(38)</sup>  
Boulettes de bœuf de chez Carrel <sup>(38)</sup>  
Purée de pois cassés  
Fromage blanc d'Auvergne <sup>(43)</sup>  
Miel de Thodure <sup>(38)</sup>

 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 <sup>(38)</sup> à la vapeur

Brique de chèvre de chez Gérentes <sup>(43)</sup>

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

Fait à l'Envers comme ça

Compote à la fraise

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

Riz

Chili sin carné

Gaspacho de tomates

## 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

Yaourt à la châtaigne de chez Collet <sup>(42)</sup>

Pomme HVE des Fruitiers Dauphinois <sup>(38)</sup>

## Vendredi

Les Tournesols

Salade d'endives

Emincé de volaille française au curry

Ecrasé de pommes de terre HVE de Gillonnay <sup>(38)</sup>

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

Pop-Corn

*Agrémenté avec délicie  
la salade d'endives.*



Bon Appétit !



*Dans chaque menu  
se cache un peintre  
célèbre, à toi de le  
trouver !*

