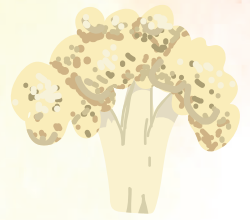




Menu des Couleurs

du 10 au 16 mars 2025



Lundi

Menu Alternatif

Salade Napoli
Omelette au fromage
Epinards en béchamel
Yaourt nature
Compote à la pomme & à la banane

Mardi

Carottes HVE de St Prim ⁽³⁸⁾ râpées
Sauté de poulet français à la basquaise
Riz
Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille ⁽³⁸⁾
Pomme HVE de chez Serge Figuet ⁽³⁸⁾

Jeudi

Taboulé BIO du Chef !
Filet de poisson label MSC meunière
Chou-fleur en béchamel
Camembert
Cake à la noisette de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Vendredi

Salade verte
Jambon braisé français à la moutarde
Coquillettes
Fromage blanc de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Miel de la ruche des Miellines ⁽³⁸⁾



Bon Appétit !





Menu des Couleurs

du 17 au 23 mars 2025



Lundi

Menu de la Saint Patrick



Salade de **pommes de terre BIO** ⁽⁰⁷⁾ & ciboulette
Sauté de porc **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ à l'Irlandaise
Carottes HVE de St Prim au jus
Fromage à tartiner aux herbes ⁽⁰⁷⁾
Kiwi HVE de chez Savajol ⁽²⁶⁾

Mardi

Macédoine
Filet de **colin label MSC** à l'oseille
Semoule
Tomme **de nos montagnes** ⁽⁴³⁾
Orange

Jeudi

Salade verte
Boulettes de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ à la tomate
Pommes noisettes
Buchette
Purée de pommes HVE de la ferme des cerises ⁽³⁸⁾

Vendredi

Menu Marmotte **Alternatif**
Salade de lentilles
Quiche au fromage **de nos Alpes** ⁽³⁸⁾
Ratatouille
Yaourt nature **de chez Collet** ⁽⁴²⁾
Cake au caramel d'Isigny **Gourmand** ⁽³⁸⁾
Pain aux céréales de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾



C'est le printemps, la marmotte sort d'hibernation, mais que va-t-elle manger ?

Un indice, je suis omnivore.



Comme la marmotte, chez Guillaud, nous avons fait des réserves de légumes pour tenir tout l'hiver ?

Notre ratatouille a été cuisinée avec les légumes de nos producteurs locaux.





Menu des Couleurs

du 24 au 30 mars 2025



Lundi

Betteraves en vinaigrette
Moules marinières
Riz
Yaourt à la châtaigne **de chez Collet** ⁽⁴²⁾
Pomme HVE de la Vallée du Rhône ⁽³⁸⁾

Mardi

Menu du Paresseux à 3 doigts

Bâtonnets de carottes
Filet de **poisson MSC** aux céréales
Potatoes &
Sauce au fromage blanc
Ananas au sirop

Menu à manger avec les doigts et à tremper dans la sauce au fromage blanc.

Jeudi

Salade de chou kouki
Hachis parmentier de légumes (**carottes & pommes de terre HVE**) & égréné de boeuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Tomme du **Châtelard** ⁽³⁸⁾
Compote

Vendredi

Menu Alternatif

Salade verte
Couscous de légumes
& sa semoule
Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Cake BIO au citron de **l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾

 **Bon Appétit !** 

Que mange le paresseux ?

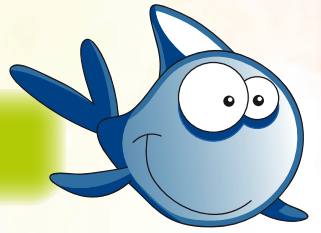
Un indice, j'appartiens au sous-ordre des «Folivora».





Menu des Couleurs

du 31 mars au 6 avril 2025



Lundi

Menu Alternatif

Coleslaw
Pennes
à la sauce lentilles corail
Meule **de Savoie** ⁽⁷³⁾
Kiwi HVE de chez Savajol ⁽²⁶⁾

Mardi

Menu à l'envers

Compote à la rhubarbe
Petit suisse nature
Waterzoi de **poisson HVE**
Pommes de terre vapeur HVE ⁽³⁸⁾
Tomates cerises

Poisson d'Avril !

Jeudi

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Filets de poulet **français** en nuggets
Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil
Brique de chèvre **du Velay** ⁽⁴³⁾
Cake nature **de l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾

Vendredi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Daube à la Provençale
Cœur de blé
Yaourt à la framboise **de chez Collet** ⁽⁴²⁾
Cocktail de fruits

Pain au maïs de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Bon Appétit !



Le waterzoi est un plat mijoté à base de poissons, de légumes et de crème.



Menu des Couleurs

du 7 au 13 avril 2025



Lundi

Taboulé
Filet de **colin MSC** sauce au citron
Epinards en béchamel
Fromage blanc **de chez Gérentes** ⁽⁴³⁾
Mousse au chocolat

Mardi

Menu Alternatif

Betteraves
Quenelles aux petits légumes ⁽⁶⁹⁾
Riz
Montfinois **de la fromagerie de Montferrat** ⁽³⁸⁾
Pomme BIO de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Jeudi

Menu AURA

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine ⁽³⁸⁾
Saucisson à cuire **de Lyon** ⁽⁶⁹⁾
Lentilles **de Thodure** ⁽³⁸⁾ au jus
Petit suisse aux fruits
Purée de pommes HVE de Bougé Chambalud ⁽³⁸⁾

Vendredi

Salade Vénitienne
Sauté de poulet **français** au jus
Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾ et navets à la crème
Yaourt nature
Cake BIO aux pépites de chocolat **Gourmand** ⁽³⁸⁾

Bon Appétit !





Menu des artistes en cuisine !



du 14 au 20 avril 2025

Lundi

Chou kouki
Sauté de porc ⁽³⁸⁾ à l'aigre douce *de Guillaume* 🍴
Spätzles *de Baptiste* 🍴
Petit suisse nature
Kiwi HVE de la Vallée du Rhône ⁽²⁶⁾

Mardi

Menu Alternatif
Tomates cerises HVE ⁽³⁸⁾
Orgeotto *de Laure* 🍴
Yaourt local à la myrtille ⁽⁴²⁾
Biscuit

Jeudi

Macédoine *d'Alexis* 🍴
Emincé de poulet français sauce bleu & noix *d'Yves* 🍴
Carottes HVE ⁽²⁶⁾ cuisinées par *Lionel* 🍴
Fromage blanc nature
Cake à la poire Gourmand *de Thao* 🍴

Vendredi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Colombo de crevettes, lentilles corail
au lait de coco *de Yann* 🍴
Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Fraises HVE de chez Serge Figuet ⁽³⁸⁾



Bon Appétit !