



Menu des Couleurs

du 2 au 8 septembre 2024



Lundi

Alternatif

Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Coquillettes

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

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

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 !



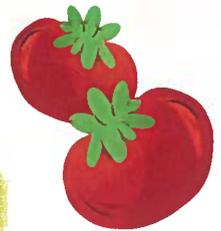
Connais-tu le régime
alimentaire de l'ours
dans la forêt ?

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

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⁾
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.





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
 Prune

Jeudi

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

Mardi

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



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

 *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 BIO de Parnans (26) en persillade
Poire label HVE de la Valloire (26)
Alternatif : Pavé fromager

Jeudi

Alternatif
Epinards
à la florentine
Tomme blanche **de chez Gérentes** (43)
Gâteau de Savoie **de l'Etape Gourmande** (38)

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

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 Bellerave de l'Etape Gourmande



Bon Appétit !



Que mange le
crevette rose ?

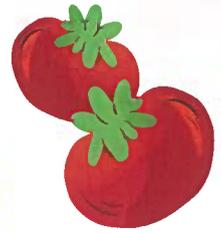
Un indice, je suis omnivore.





Menu des Couleurs

du 7 au 13 octobre 2024



Lundi

Alternatif

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

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⁾

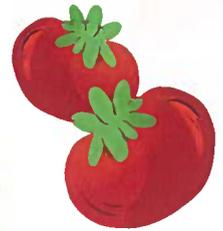
Alternatif : Quenelles à la crème

 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

Faiselle de chez Collet (42)

Riz BIO

Chili sin carne

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

Pomme BIO de la Coccinelle (38)

Alternatif : Boulettes de tomates & mozzarella

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 !