



# Menu des Couleurs

du 2 au 8 septembre 2024



## Lundi

Alternatif

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

Coquillettes

**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

## 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



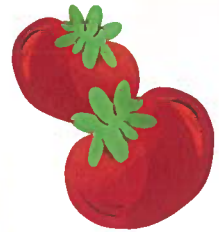
Bon Appétit !





# 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

## 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 !



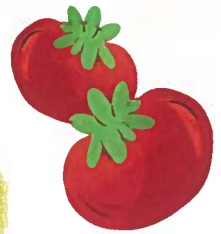
Connais-tu le régime  
alimentaire de l'ours  
dans la forêt ?

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

## 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>  
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.





# 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  
Prune

## Jeudi

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

## Mardi

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



## 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

 **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 <sup>(26)</sup> en persillade  
Poire label HVE de la Valloire <sup>(26)</sup>  
Alternatif : Pavé fromager

## Jeudi

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

## 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

## 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 Bellerave de l'Etape Gourmande



Bon Appétit !



Que mange le  
crevette rose ?

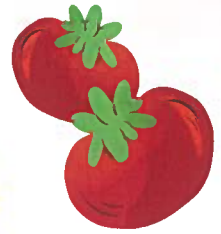
Un indice, je suis omnivore.





# Menu des Couleurs

du 7 au 13 octobre 2024



## Lundi

Alternatif

Blanquette de légumes aux petits pois

Riz BIO

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

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 <sup>(73)</sup>

Filet de poisson label MSC à l'oseille

Ratatouille du Chef

Pomme HVE de la Vallée du Rhône <sup>(38)</sup>

Alternatif : Omelette

## 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>

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

## 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

## 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