

# Menu des Couleurs

du 4 au 10 novembre 2024



## Lundi

Menu alternatif

Taboulé

Roulé au fromage de Rives <sup>(38)</sup>

Haricots verts BIO

Orange

## Mardi

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

Crozets BIO de Savoie <sup>(73)</sup>

à la Bolognaise égréné de boeuf de chez Carrel <sup>(38)</sup>

Fromage blanc nature

Alternatif : Crozets BIO à la sauce aux lentilles corail

## Jeudi

Sauté de dinde française à la Provençale

Pommes de terre HVE de Gillonnay <sup>(38)</sup> vapeur

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

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

Alternatif : Pavé maraîcher

## Vendredi

Salade verte HVE des Jardins de Champagne <sup>(38)</sup>

Poisson label MSC meunière

Chou-fleur BIO en béchamel

Cake aux myrtilles de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>

Alternatif : Omelette

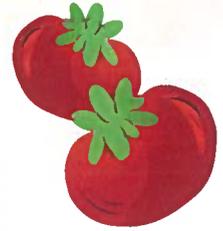


Bon Appétit !



# Menu des Couleurs

du 11 au 17 novembre 2024



Armistice 14-18

11 NOV.

## Jeudi

Salade de **pommes de terre HVE** & ciboulette  
Filet de **poisson label MSC**  
**Epinards BIO** en béchamel  
**Pomme label HVE des Fruitiers Dauphinois** <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Pané au gouda

## Mardi

Menu de Valencia

Paëlla au **riz BIO**  
à la volaille française  
Tomme de Yenne <sup>(73)</sup>  
Purée de **pomme HVE de la ferme des Cerises** <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Paëlla aux légumes

## Vendredi

Menu alternatif

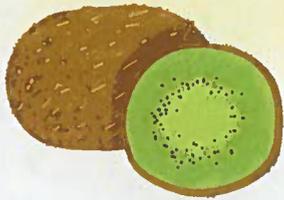
Betteraves  
**Raviolis BIO** aux légumes du Soleil  
de **chez Saint Jean** <sup>(26)</sup> à la crème  
Ananas au sirop

Pur Fruit sans sucre

De quel pays est  
originaire la Paëlla ?



*Bon Appétit !*



# Menu des Couleurs

du 18 au 24 novembre 2024



## Lundi

Menu Alternatif

Salade de **lentilles BIO**

Tarte butternut & comté **de Rives** <sup>(38)</sup>

Brocolis en persillade

**Poire HVE de la Vallée du Rhône** <sup>(26)</sup>

## Mardi

*La Mycaka est une moussaka Bulgare.*

Mycaka

Pomme de terre HVE et bœuf haché <sup>(38)</sup>

Bleu doux **d'Auvergne** <sup>(43)</sup>

Compote pomme & banane

Alternatif : Mycaka végétale

## Jeudi

Menu Antillais

Rougail saucisse française

**Riz BIO**

Fromage blanc

**Kiwi label HVE de chez Savajols** <sup>(26)</sup>

Alternatif : Rougail aux haricots

## Vendredi

Menu Souris Verte



Salade verte HVE de Jarcieu <sup>(38)</sup>

Filet de **poisson MSC** à l'Estragon

**Crozets BIO de Savoie** au Pesto

Gâteau aux épinards **de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

**Pain aux olives de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

Alternatif : Pavé végétal

Quel est le rôle  
des rongeurs pour  
la biodiversité et la  
chaîne alimentaire ?



Voici quelques  
rongeurs célèbres :  
Citons la chanson de «la  
souris verte», le cuisinier  
Rémy dans Ratatouille.  
Mais aussi Mickey, Jerry,  
Bernard et Bianca, Stuart  
Little....

*Bon Appétit !*





# Menu des Couleurs

du 25 nov. au 1<sup>er</sup> déc. 2024



## Lundi

Menu alternatif

Couscous de légumes

**Semoule BIO**

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

Orange

## Mardi

Pizza au fromage de Rives <sup>(38)</sup>

Filet de poulet français sauce barbecue

**Courge HVE <sup>(38)</sup>** en béchamel

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

Alternatif : Pavé végétal

## Jeudi

**Salade verte HVE de Jarcieu <sup>(38)</sup>**

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

Lentilles au jus de Thodure <sup>(38)</sup>

Gâteau de Savoie de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>

Alternatif : Crêpe au fromage

## Vendredi

Menu Flamand

Carbonade flamande viande régionale <sup>(38)</sup>

Ecrasé de **pommes de terre BIO de Thodure <sup>(38)</sup>**

Coulommiers

Purée de **pommes HVE de la Ferme des Cerises <sup>(38)</sup>**

Alternatif : Aiguillettes de blé

Peux tu nous citer  
des spécialités Belges  
ou Flamandes ?



*Bon Appétit !*



# Menu des Couleurs

du 2 au 8 décembre 2024



## Lundi

Salade de perles légumières  
Filet de poisson MSC aux céréales  
**Chou-fleur HVE** en béchamel de Jarcieu <sup>(38)</sup>  
**Kiwi HVE** de chez Savajols <sup>(26)</sup>  
Alternatif : Boulettes de blé

## Mardi

Menu alternatif

**Salade verte HVE** de Jarcieu <sup>(38)</sup>  
Omelette  
**Petits pois BIO** au jus  
**Yaourt BIO** du GAEC Lagrange à Léoncel <sup>(26)</sup>

## Jeudi

Salade Napoli  
Sauté de volaille française à la forestière  
**Carottes HVE** de St Prim <sup>(38)</sup> à la crème d'ail  
Gâteau au chocolat de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Haricots blancs à la crème

## Vendredi

Menu Cigogne

Choucroute garnie  
Viande française  
**Camembert BIO**  
**Clémentine IGP** de Corse  
**Pain au Maïs** de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Pavé végétal, chou et pommes de terre



Que mange la  
cigogne ?

Un indice, je suis carnivore.



Bon Appétit !





# Menu des Couleurs

du 9 au 15 décembre 2024



## Lundi

Salade verte HVE de Jarcieu <sup>(38)</sup>  
Blanquette de veau français à l'ancienne  
**Riz BIO**  
Liégeois au chocolat  
Alternatif : Blanquette de légumes

## Mardi

Salade **pommes de terre BIO** <sup>(38)</sup> & thon MSC  
Saucisse au chou de chez Carrel <sup>(38)</sup>  
**Courgettes HVE** <sup>(38)</sup> au fromage d'Ardèche <sup>(38)</sup>  
**Clémentine IGP de Corse**  
Alternatif : Salade de pommes de terre, Pavé végétal

## Jeudi

Menu alternatif

**Carottes HVE de Saint Prim** <sup>(38)</sup> râpées  
Raviolis aux 3 fromages  
de chez Saint Jean <sup>(26)</sup> à la tomate  
Purée de **pommes HVE de Bougé Chambalud** <sup>(38)</sup>

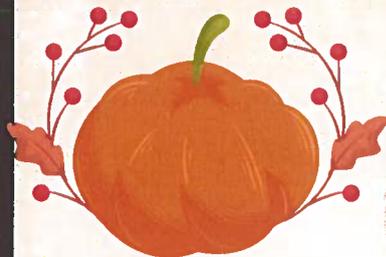
*Pur Fruit sans sucre*

## Vendredi

Ragoût de **poisson MSC**  
aux légumes  
Fromage blanc de chez Gérentes <sup>(43)</sup>  
**Cake BIO** au citron de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Ragoût végétal



*Bon Appétit !*



# Menu des Couleurs

du 16 au 22 décembre 2024



## Lundi

Menu Montagnard

Salade d'endives

**Croziflette BIO**

**viande française**

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

Alternatif : Croziflette végétale

## Mardi

Menu alternatif

Salade de lentilles de Thodure <sup>(38)</sup>

Beignets de camembert

**Haricots verts BIO** en persillade

**Kiwi HVE de chez Savajols** <sup>(26)</sup>

## Jeudi

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

Pommes smiley

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

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

Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles

## Vendredi

Menu Renne de Noël

Mousson de canard français

Sot l'y laisse français aux baies des bois

Gratin de **potimarron BIO** <sup>(38)</sup> aux châtaignes

**Clémentine IGP de Corse**

Macarons & chocolat de Noël

Alternatif : Terrine de légumes, feuilleté au fromage



Que mange les rennes  
du Père-Noël ?  
Un indice, je suis herbivore.

Bon Appétit !