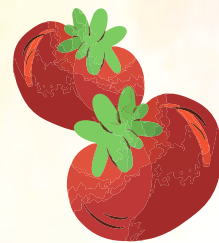




# Menu des Couleurs

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>

## 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 Thodore <sup>(38)</sup>

## 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>



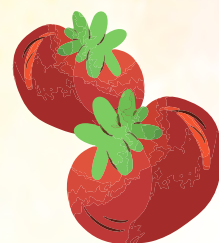
Bon Appétit !





# 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

## 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>

## 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*



Bon Appétit !



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

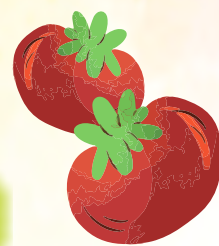
Un indice, je suis omnivore.





# 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>

## 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

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

*Bon Appétit !*



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

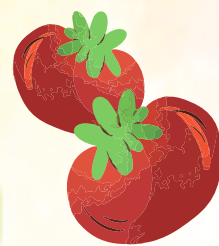
*Un indice, on en parle lors des départs en vacances.*





# 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  
Prune

## Mardi

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

## Jeudi

Alternatif

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

## 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>

 **Bon Appétit !** 



De quoi se nourrit le  
renard roux dans les  
bois ?

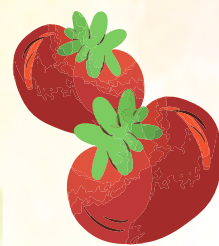
Un indice, je suis carnivore.





# 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>

## Mardi

Tomates cerises label HVE de la Coccinelle <sup>(38)</sup>  
Coquillettes BIO  
à la sauce carbonara viande française  
Compote à la banane

## Jeudi

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

## 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>



Pain à la Bellerave de l'Etape Gourmande



Bon Appétit !



Que mange le  
crevette rose ?

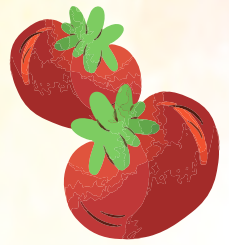
Un indice, je suis omnivore.





# 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

## 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>

## 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 BIO**

Poisson MSC façon bouillabaisse

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

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

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>

## 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

*Agrémentée avec délicie  
la salade d'endives.*



Bon Appétit !



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