



# Menu des Couleurs

du 5 au 11 mai 2025



## Lundi

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

Lasagnes à la bolognaise

viande française

Bleu doux de chez Gérentes <sup>(43)</sup>

Flan à la vanille

Alternatif : Lasagnes de légumes

## Mardi

Menu Alternatif

Taboulé

Pavé fromager

Haricots verts en persillade

Yaourt nature

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

## Mercredi

Coleslaw

Moules marinières

Tagliatelles de Saint Jean <sup>(26)</sup>

Buchette

Salade de fruits au sirop

Alternatif : Tagliatelles sauce lentilles corail

## Jeudi



## Vendredi

Menu Coccinelle

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

Rougail saucisse viande française

Riz

Crème chantilly

Fraises HVE de la Coccinelle <sup>(38)</sup>

Alternatif : Rougail aux haricots



Quiz sur la bête à bon dieu :

- Quel est mon régime alimentaire ?
- Combien de points sont sur mon dos ?
- Combien ai-je de pattes ?



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.

La coccinelle est carnivore et dévoreuse de pucerons. En europe, la coccinelle la plus commune a 7 points sur le dos et cette caractéristique n'indique pas son âge. Elle possède 6 pattes comme tous les insectes et elle appartient à la famille des coléoptères avec 2 crochets et 2 paires d'ailes.



GUILLAUD  
Traiteur



# Menu des Couleurs

du 12 au 18 mai 2025



## Lundi

Nouveautés !

Ballotine de porc aux olives **de chez Carrel** <sup>(38)</sup>  
Saucisse de porc au comté **de chez Carrel** <sup>(38)</sup>  
Pommes noisettes

**Yaourt BIO**

Melon

Alternatif : Terrine de légumes, Boulettes de sarrasin

## Mercredi

Menu de la **Grenouille**



Salade de **lentilles BIO** & ciboulette  
Sauté de volaille française au pesto  
Epinards en béchamel  
Fromage persillé **de Papilles d'Ardèche** <sup>(07)</sup>  
**Kiwi HVE de la Vallée du Rhône** <sup>(26)</sup>

Alternatif : Omelette

A manger  
avec les endives

## Vendredi

Menu **Jaune** blé

Salade d'endives **de la Ferme de la Montagne** <sup>(38)</sup>  
Filet de **poisson label MSC** sauce au curry  
Chou-fleur en béchamel  
Meule **de Savoie** <sup>(73)</sup>  
**Gâteau au yaourt BIO de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Pané au blé tomate & mozzarella  
**Pain au maïs de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

## Mardi

Macédoine de légumes  
Steak haché de chez Convivial <sup>(03)</sup> sauce au poivre  
Semoule  
Coulommiers  
Purée de **pommes HVE de la ferme des Cerises** <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Curry de pois chiches

## Jeudi

Menu **Alternatif**

Salade de riz **du Chef**  
Pizza grecque au fromage de brebis **de Rives** <sup>(38)</sup>  
Duo de haricots verts et **pommes de terre HVE** <sup>(38)</sup>  
Yaourt nature **de chez Collet** <sup>(42)</sup> & Copeaux de chocolat

Crée ton yaourt façon  
Stracciatella avec  
les copeaux de chocolat.





# Menu des Couleurs

du 19 au 25 mai 2025



## Lundi

Menu du Sanglier Marron

**Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou** <sup>(38)</sup>

**Bœuf bourguignon de chez Carrel** <sup>(38)</sup>

Trio de céréales

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

Madeleine aux pépites de chocolat

*Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois*

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

## Mercredi

Salade de riz

Filet de **colin MSC** aux épices

**Carottes HVE** <sup>(38)</sup> braisées

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

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

*Alternatif : Lentilles au jus*

## Mardi

C'est l'anniversaire de **Guillette**

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

Sauté de volaille française au miel moutardé

Petits pois au jus

Fromage blanc **d'Auvergne** <sup>(43)</sup>

**Miel de la ruche des Miellines** <sup>(38)</sup>

*Alternatif : Feuilleté au fromage*



## Jeudi

Menu **Alternatif & BIO**

**Betteraves BIO**

**Raviolis BIO à l'ail des ours de Saint Jean** <sup>(38)</sup>

cuisinés à la crème

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

**Cake BIO de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

## Vendredi

**Nouveautés !**

Taboulé

Boulettes de porc à la tomate goût barbecue <sup>(38)</sup>

Ratatouille

Carré de l'Est

**Fraises HVE de chez Paul Arnaud** <sup>(38)</sup>

*Alternatif : Falafels BIO de Sassenage*

## Que mange le sanglier ?

Un indice, je suis omnivore.



**Bon Appétit !**

*C'est la fête des Mamans ce week-end...*



# Menu des Couleurs

du 26 mai au 1<sup>er</sup> juin 2025



## Lundi

Salade de lentilles  
Filet de **poisson MSC** meunière  
Epinards en béchamel  
Tomme **d'Eydoche** <sup>(38)</sup>  
Liégeois au chocolat  
*Alternatif : Tortilla*

## Mardi

Menu **Alternatif**

**Salade verte HVE de Jarcieu** <sup>(38)</sup>  
Couscous de légumes  
Semoule  
**Yaourt BIO du Vercors** <sup>(38)</sup>  
Nectarine

## Mercredi

Melon  
Palette de porc **de chez Carrel** <sup>(38)</sup> à la diable  
Coquillettes  
Camembert  
Cake aux pépites de chocolat **Gourmand** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Coquillettes sauce petits pois & légumes*

## Jeudi



## Vendredi



*Bon Appétit !*

En route pour le Vercors  
Une bouffée d'air BIO pur sur  
le plateau !





# Menu des Couleurs

du 2 au 8 juin 2025



## Lundi

Pâté en croûte **de chez Bollard** <sup>(39)</sup>  
Croque au fromage **de Rives** <sup>(38)</sup>  
Haricots verts  
Buchette  
**Purée de pommes HVE de Bougé-Chambalud** <sup>(38)</sup>

Alternatif : Oeufs durs en mayonnaise

## Mercredi

Repas froid

**Tomates cerises HVE de la Coccinelle** <sup>(38)</sup>  
Jambon blanc français  
Salade vénitienne  
Tomme blanche **d'Auvergne** <sup>(43)</sup>  
Compote à la banane  
**Pain Provençal tomates & herbes** <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Terrine de légumes

## Mardi

Menu **Alternatif**

Macédoine  
Tomate farcie végétale  
Riz  
Fromage blanc nature  
Madeleine

## Jeudi

**Nouveautés !**

**Salade verte HVE de Jarcieu** <sup>(38)</sup>  
Saucisse à la toscane **de chez Carrel** <sup>(38)</sup>  
Gratin de **courgettes HVE** <sup>(38)</sup> au fromage <sup>(07)</sup>  
Petit suisse  
Gâteau au chocolat **Gourmand** <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes

## Vendredi

Gaspacho de tomates  
**Filet de Poisson label MSC à la dugléré**  
Ecrasé de **pommes de terre HVE** <sup>(38)</sup>  
**Verchicors de la laiterie du Mont Aiguille** <sup>(38)</sup>  
**Cerises HVE de la Vallée du Rhône** <sup>(26)</sup>  
Alternatif : Pavé maraicher

Le poisson à la dugléré est poché sur un lit de tomates concassées, d'oignons, d'échalotes ciselées et de persil haché.



Bon Appétit !





# Menu des Couleurs

du 9 au 15 juin 2025



Lundi



Mardi

Menu Alternatif

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

Paëlla de poisson label MSC

**Carré du Trièves label Ishere** <sup>(38)</sup>

Crème dessert à la vanille

Alternatif : Paëlla aux légumes

Mercredi

Repas froid

Coleslaw

Lasagnes à la bolognaise

**viande française**

Coulommiers

**Compote de pommes BIO**

Alternatif : Lasagnes de légumes

Jeudi

Menu Alternatif

**Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine** <sup>(38)</sup>

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

Salade de riz

Petit suisse aux fruits

**Cake à la framboise de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

Vendredi

Nouveautés !

**Mortadelle de chez Carrel** <sup>(38)</sup>

Boulettes de porc à la tomate et au basilic <sup>(38)</sup>

Gratin de **pommes de terre HVE** <sup>(38)</sup>

Fromage blanc

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

Alternatif : Terrine de légumes, Falafels BIO

Bon Appétit !



C'est la fête des pères  
ce week-end....



# Semaine des Fruits et Légumes Frais

du 16 au 22 juin 2025



## Lundi

Menu Orange

**Carottes HVE** <sup>(38)</sup> râpées  
Sauté de poulet français à l'abricot  
Pennes  
Mimolette  
Abricot

Alternatif : Pois chiches à l'abricot

## Mercredi

Menu Multicolore

Melon  
**Poisson label MSC**  
façon bouillabaisse  
**Saint Marcellin IGP** <sup>(38)</sup>  
**Pomme HVE de la Vallée du Rhône** <sup>(38)</sup>

Alternatif : Légumes bouillabaisse aux petits pois

## Mardi

Menu Violet

Salade Polonaise  
Calamars à la Romaine  
Ratatouille  
Yaourt à la myrtille **de chez Collet** <sup>(42)</sup>  
Meringue à la violette **de chez Louvat** <sup>(38)</sup>

Alternatif : Beignets au fromage

## Jeudi

Menu Vert Alternatif

Concombre  
**Pâtes farcies aux épinards & pointe d'ail BIO de Saint Jean** <sup>(26)</sup> sauce au basilic  
Fromage aux herbes **de Papilles d'Ardèche** <sup>(07)</sup>  
Cake aux épinards **de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

## Vendredi

Menu Rouge & Blanc

**Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou** <sup>(38)</sup>  
Cœur de blé à la Bolognaise  
**Egréné de boeuf de chez Carrel** <sup>(38)</sup>  
Fromage râpé  
**Cerises HVE de la Vallée du Rhône** <sup>(38)</sup>

Alternatif : Cœur de blé sauce lentilles corail



Bon Appétit !

Le saviez-vous :

« Abricoter » une tarte signifie passer au pinceau de la confiture d'abricots (sans les fruits) pour la rendre brillante et appétissante.





# Menu des Couleurs

du 23 au 29 juin 2025



## Lundi

Menu Autonomie

**Salade verte HVE de Jarcieu** <sup>(38)</sup>  
**Steak haché de chez Carrel** <sup>(38)</sup>  
Pommes de terre cuisinées façon potatoes  
Sauce fromagère au cheddar <sup>(39)</sup>  
Pop corn  
**Pain Burger**  
Alternatif : Burger avec pavé végétal

## Mercredi

**Carottes HVE** <sup>(38)</sup> râpées  
**Rôti de filet de dinde de chez Carrel** <sup>(38)</sup>  
Gratin dauphinois  
Yaourt à la vanille **du Mottier** <sup>(38)</sup>  
Petit Beurre  
Alternatif : Tomate farcie végétale

## Vendredi

Macédoine  
Daube de boeuf <sup>(38)</sup> à la Provençale  
Coquillettes  
Crème chantilly  
**Fraises HVE de chez Paul Arnaud** <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail

## Mardi

Houmous de pois chiches et petits pois  
Filet de **poisson label MSC** à l'aneth  
Haricots verts en persillade  
**Verchicors BIO du Mont Aiguille** <sup>(38)</sup>  
Melon  
Alternatif : Feuilleté au fromage

## Jeudi

Menu Alternatif

Salade de lentilles & ciboulette  
Oeufs brouillés  
Epinards en béchamel  
Yaourt nature  
**Cake BIO** au citron **de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

Bon Appétit !

Le saviez-vous :

« Le Hamburger a été inventé au 19<sup>ème</sup> siècle à Hambourg en Allemagne. »



Réalise ton Burger !  
Menu plaisir pour tous les Gourmands..



# Menu des Couleurs

du 30 juin au 4 juillet 2025



## Lundi

Radis  
Tomate farcie viande de bœuf française  
Cœur de blé  
Brique d'Auvergne <sup>(43)</sup>  
Purée de pommes HVE ferme des Cerises <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Mini-quenelles à la tomate

## Mercredi

Pâte en croûte Lyonnais <sup>(69)</sup>  
Riz  
Ratatouille  
Carré de l'Est  
Melon  
Alternatif : Oeuf dur

## Mardi

Salade de pépinettes  
Emincé de volaille française façon kebab  
Chou-fleur à la libanaise  
Petit suisse nature  
Pêche HVE de la Vallée du Rhône <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Pavé végétal

## Jeudi

Menu Montagnard  
Salade verte HVE Iséroise <sup>(38)</sup>  
Saucisse au Beaufort de chez Carrel <sup>(38)</sup>  
Gratin de crozets de Savoie <sup>(73)</sup>  
Yaourt  
Gâteau au yaourt BIO de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois

## Vendredi

Mouette Alternative  
Tomates cerises HVE de la Coccinelle <sup>(38)</sup>  
Croque au fromage de Rives <sup>(38)</sup>  
Chips  
Yaourt à boire  
Abricot HVE de la Vallée du Rhône <sup>(38)</sup>



Bonnes Vacances !  
Moussaillons

Que mange la mouette ?  
Un indice, je peux terminer tout  
ton pique-nique.

