



# Menu des Couleurs

du 10 au 16 mars 2025



## Lundi

### Menu Alternatif

Salade Napoli  
Omelette au fromage  
Epinards en béchamel  
Yaourt nature  
Compote à la pomme & à la banane

## Mardi

**Carottes HVE de St Prim** <sup>(38)</sup> râpées  
Sauté de poulet français à la basquaise  
Riz  
**Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille** <sup>(38)</sup>  
**Pomme HVE de chez Serge Figuet** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Pois chiches à la basquaise*

## Jeudi

### Taboulé BIO du Chef !

**Filet de poisson label MSC** meunière  
Chou-fleur en béchamel  
Camembert  
**Cake à la noisette de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Pavé végétal*

## Vendredi

Salade verte  
Jambon braisé français à la moutarde  
Coquillettes  
Fromage blanc **de chez Gérentes** <sup>(43)</sup>  
**Miel de la ruche des Miellines** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail*



Bon Appétit !





# Menu des Couleurs

du 17 au 23 mars 2025



## Lundi

Menu de la Saint Patrick



Salade de **pommes de terre BIO** <sup>(07)</sup> & ciboulette  
 Sauté de porc **de chez Carrel** <sup>(38)</sup> à l'Irlandaise  
**Carottes HVE de St Prim** au jus  
 Fromage à tartiner aux herbes <sup>(07)</sup>  
**Kiwi HVE de chez Savajol** <sup>(26)</sup>  
 Alternatif : Quenelles à la crème

## Mardi

Macédoine  
 Filet de **colin label MSC** à l'oseille  
 Semoule  
 Tomme **de nos montagnes** <sup>(43)</sup>  
 Orange  
 Alternatif : Blanquette de légumes

## Jeudi

Salade verte  
 Boulettes de bœuf **de chez Carrel** <sup>(38)</sup> à la tomate  
 Pommes noisettes  
 Buchette  
**Purée de pommes HVE de la ferme des cerises** <sup>(38)</sup>  
 Alternatif : Tomate farcie végétale

## Vendredi

Menu Marmotte **Alternatif**  
 Salade de lentilles  
 Quiche au fromage **de nos Alpes** <sup>(38)</sup>  
**Ratatouille**  
 Yaourt nature **de chez Collet** <sup>(42)</sup>  
 Cake au caramel d'Isigny **Gourmand** <sup>(38)</sup>  
**Pain aux céréales de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>



C'est le printemps, la marmotte sort d'hibernation, mais que va-t-elle manger ?

Un indice, je suis omnivore.



Comme la marmotte, chez Guillaud, nous avons fait des réserves de légumes pour tenir tout l'hiver ?

Notre ratatouille a été cuisinée avec les légumes de nos producteurs locaux.





# Menu des Couleurs

du 24 au 30 mars 2025



## Lundi

Betteraves en vinaigrette  
Moules marinières  
Riz  
Yaourt à la châtaigne **de chez Collet** <sup>(42)</sup>  
**Pomme HVE de la Vallée du Rhône** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Rougail aux haricots*

## Mardi

Menu du Paresseux à 3 doigts

Bâtonnets de carottes  
Filet de **poisson MSC** aux céréales  
Potatoes &  
Sauce au fromage blanc  
Ananas au sirop

*Menu à manger avec les doigts et à tremper dans la sauce au fromage blanc.*

*Alternatif : Boulettes au sarrasin & aux lentilles*

## Jeudi

Salade de chou kouki  
Hachis parmentier de légumes (**carottes & pommes de terre HVE**) & égréné de boeuf **de chez Carrel** <sup>(38)</sup>  
Tomme **du Châtelard** <sup>(38)</sup>  
Compote  
*Alternatif : Hachis parmentier végétal à la carotte*

## Vendredi

Menu Alternatif

Salade verte  
Couscous de légumes  
& sa semoule  
**Saint Marcellin IGP** <sup>(38)</sup>  
**Cake BIO** au citron de **l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

 **Bon Appétit !** 

*Que mange le paresseux ?*

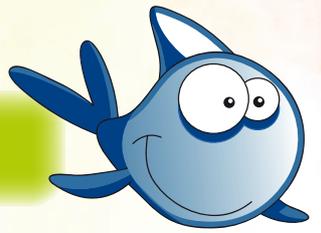
*Un indice, j'appartiens au sous-ordre des «Folivora».*





# Menu des Couleurs

du 31 mars au 6 avril 2025



## Lundi

Menu Alternatif

Coleslaw

Pennes

à la sauce lentilles corail

Meule de Savoie <sup>(73)</sup>

Kiwi HVE de chez Savajol <sup>(26)</sup>

## Mardi

Menu à l'envers

Compote à la rhubarbe

Petit suisse nature

Waterzoi de poisson HVE

*Poisson d'Avril !*

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

Tomates cerises

Alternatif : Waterzoi de légumes

## Jeudi

Carottes HVE <sup>(38)</sup> râpées

Filets de poulet français en nuggets

Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil

Brique de chèvre du Velay <sup>(43)</sup>

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

Alternatif : Nugget's de blé

## Vendredi

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

Daube à la Provençale

Cœur de blé

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

Cocktail de fruits

Alternatif : Chili sin carne

Pain au maïs de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>



Bon Appétit !



*Le waterzoi est un plat mijoté à base de poissons, de légumes et de crème.*





# Menu des Couleurs

du 7 au 13 avril 2025



## Lundi

Taboulé  
Filet de **colin MSC** sauce au citron  
Epinards en béchamel  
Fromage blanc **de chez Gérentes** <sup>(43)</sup>  
Mousse au chocolat  
*Alternatif : Oeufs durs*

## Mardi

Menu Alternatif

Betteraves  
Quenelles aux petits légumes <sup>(69)</sup>  
Riz  
Montfinois **de la fromagerie de Montferrat** <sup>(38)</sup>  
**Pomme BIO de la Coccinelle** <sup>(38)</sup>

## Jeudi

Menu AURA

**Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine** <sup>(38)</sup>  
Saucisson à cuire **de Lyon** <sup>(69)</sup>  
Lentilles **de Thodure** <sup>(38)</sup> au jus  
Petit suisse aux fruits  
**Purée de pommes HVE de Bougé Chambalud** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Crêpe au fromage*

## Vendredi

Salade Vénitienne  
Sauté de poulet **français** au jus  
**Pommes de terre HVE** <sup>(38)</sup> et navets à la crème  
Yaourt nature  
**Cake BIO** aux pépites de chocolat **Gourmand** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Boulettes végétales*

Bon Appétit !





# Menu des artistes en cuisine !



du 14 au 20 avril 2025

## Lundi

Chou kouki  
Sauté de porc <sup>(38)</sup> à l'aigre douce *de Guillaume*  
Spätzles *de Baptiste*  
Petit suisse nature  
**Kiwi HVE de la Vallée du Rhône** <sup>(26)</sup>  
Alternatif : Tomate farcie végétale

## Mardi

Menu Alternatif  
**Tomates cerises HVE** <sup>(38)</sup>  
Orgeotto *de Laure*  
Yaourt local à la myrtille <sup>(42)</sup>  
Biscuit

## Jeudi

Macédoine *d'Alexis*  
Emincé de poulet français sauce bleu & noix *d'Yves*  
**Carottes HVE** <sup>(26)</sup> cuisinées par *Lionel*  
Fromage blanc nature  
Cake à la poire **Gourmand** *de Thao*  
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage <sup>(38)</sup>

## Vendredi

**Salade verte HVE de Jarcieu** <sup>(38)</sup>  
Colombo de crevettes, lentilles corail  
au lait de coco *de Yann*  
**Saint Marcellin IGP** <sup>(38)</sup>  
**Fraises HVE de chez Serge Figuet** <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Colombo végétal



Bon Appétit !