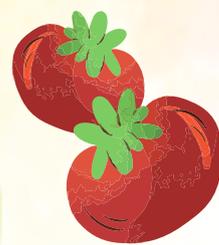




# Menu des Couleurs

du 30 septembre au 6 octobre 2024



## Lundi

Salade Piémontaise  
Filet de poisson label MSC meunière  
Carottes label HVE de Saint Prim <sup>(38)</sup> en persillade  
Saint Marcellin IGP <sup>(38)</sup>  
Poire label HVE de la Valloire <sup>(26)</sup>  
Alternatif : Pavé fromager

## Mardi

Tomates cerises label HVE de la Coccinelle <sup>(38)</sup>  
Coquillettes  
à la sauce carbonara viande française  
Fromage blanc nature  
Compote à la banane  
Alternatif : Coquillettes à la sauce aux lentilles corail

## Jeudi

Alternatif

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

Agrémentée avec délice la  
salade d'endives.



## Vendredi

Menu Crevette Rose

Betteraves  
Jambon blanc d'Aoste <sup>(38)</sup>  
Purée rose aux pommes de terre HVE <sup>(38)</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 ?

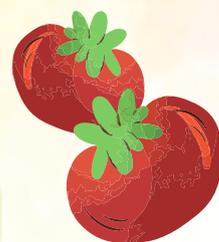
Un indice, je suis omnivore.





# Menu des Couleurs

du 7 au 13 octobre 2024



## Lundi

Alternatif

Salade verte label HVE de Jarcieu <sup>(38)</sup>  
Blanquette de légumes aux petits pois  
Riz  
Tomme grise de chez Gérentes <sup>(43)</sup>  
Compote à la poire

*Agrémentée avec délice la  
salade verte.*

## Mardi

Menu Chinois

Chou kouki  
Nouilles chinoises  
cuisinées au poulet français  
Petit suisse nature  
Raisin  
Alternatif : Boulettes de blé thaï

## Jeudi

Salade de crozets BIO de Savoie <sup>(73)</sup>  
Filet de poisson label MSC à l'oseille  
Ratatouille du Chef  
Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille <sup>(38)</sup>  
Pomme HVE de la Vallée du Rhône <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Omelette

## Vendredi

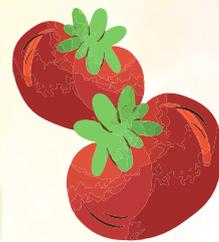
Tomates HVE de Ville-sous-Anjou <sup>(38)</sup>  
Boulettes de bœuf de chez Carrel <sup>(38)</sup>  
Purée de pois cassés  
Fromage blanc d'Auvergne <sup>(43)</sup>  
Miel de Thodure <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Quenelles à la crème

 Bon Appétit ! 





# Semaine le Goût de l'Art



du 14 au 20 octobre 2024

## Lundi

Golfe de Marseille vu de l'Estaque

Taboulé

Poisson MSC façon bouillabaisse

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

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

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

Alternatif : Tomate farcie végétale

## 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

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

Pomme HVE des Fruitiers Dauphinois <sup>(38)</sup>

Alternatif : Boulettes de tomates & mozzarella

Fait à l'Envers comme ça

Compote à la fraise

Faisselle de chez Collet <sup>(42)</sup>

Riz

Chili sin carné

Gaspacho de tomates

## Vendredi

Les Tournesols

Salade d'endives

Emincé de volaille française au curry

Ecrasé de pommes de terre HVE de Gillonnay <sup>(38)</sup>

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

Pop-Corn

Alternatif : Lentilles au curry

Agrémenté avec délice 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