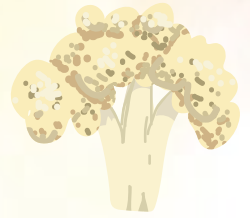


# Menu des Couleurs

## Mercredis de Janvier 2025



8 janvier

Salade de perles légumières  
Haut de cuisse de poulet français  
**Haricots verts BIO**  
Petit suisse nature  
Alternatif : Omelette

15 janvier

Menu Italien

Coleslaw  
Tagliatelles de Saint Jean <sup>(26)</sup>  
à la bolognaise <sup>boeuf de chez Carrel (38)</sup>  
Crème dessert du Mont Aiguille <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Tagliatelles sauce aux légumes

22 janvier

Salade Vénitienne  
Cordon bleu viande française  
**Brocolis BIO** en persillade  
Orange  
Alternatif : Pané à la tomate et à la mozzarella

29 janvier

Menu Multicolore

Steak haché du Nord Isère <sup>(38)</sup> au jus  
Ratatouille du Chef  
Petit suisse  
**Pomme BIO de la Coccinelle** <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Pavé végétal

*Bon Appétit !*



Quelles sont les menaces sur la richesse de la biodiversité en Italie ?



# Menu des Couleurs

Mercredis de février 2025



5 février

Salade de Pépinettes  
Sauté de volaille française  
Purée de **potimarron BIO** <sup>(38)</sup>

**Compote BIO**

Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes

12 février

Menu Dauphinois

Coleslaw  
Haut de cuisse de poulet français aux noix  
Gratin **Dauphinois** <sup>(38)</sup>

**Petit suisse nature BIO**

Alternatif : Pavé végétal

19 février

Menu des Lumières

Jambon français braisé  
Lentilles **de Thodure** <sup>(38)</sup> à la dijonnaise  
Yaourt **des 3 Hameaux** <sup>(38)</sup>

Orange

Alternatif : Pavé maraîcher



*Bon Appétit !*

*Passez de belles*

*Vacances d'Hiver !*

