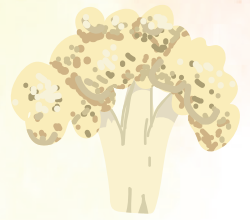




# Menu des Couleurs

du 10 au 16 mars 2025



## Lundi

Menu Alternatif

Salade Napoli  
Omelette au fromage  
**Epinards BIO** en béchamel  
Compote à la pomme & à la banane

## Mardi

Sauté de poulet français à la basquaise  
Riz  
**Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille** <sup>(38)</sup>  
**Pomme BIO 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  
Cake à la noisette **de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Pavé végétal

## Vendredi

Salade verte  
Jambon braisé français à la moutarde  
**Coquillettes BIO**  
Fromage blanc **de chez Gérentes** <sup>(43)</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 BIO** au jus <sup>(26)</sup>

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

Alternatif : Quenelles à la tomate

## Mardi

Filet de **colin label MSC** à l'oseille

**Semoule BIO**

Tomme **de nos montagnes** <sup>(43)</sup>

Orange

Alternatif : Blanquette de légumes

## Jeudi

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**

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 frais et surgelés de nos producteurs locaux.







# Menu des Couleurs

du 24 au 30 mars 2025



## Lundi

Moules marinières

**Riz BIO**

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

Alternatif : Boulettes au sarrasin & aux lentilles

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

## Jeudi

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 BIO**

Alternatif : Hachis parmentier végétal à la carotte

## Vendredi

Menu Alternatif

Salade verte

Couscous de légumes

& sa semoule

**Cake BIO** au citron de l'Étape Gourmande <sup>(38)</sup>

*Bon Appétit !*

Que mange le paresseux ?

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

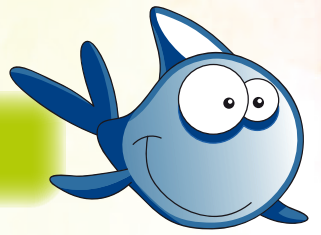






# Menu des Couleurs

du 31 mars au 6 avril 2025



## Lundi

Menu Alternatif

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

**Petit suisse nature BIO**  
Waterzoï de **poisson HVE** <sup>(38)</sup> *Poisson d'Avril !*  
**Pommes de terre vapeur HVE** <sup>(38)</sup>  
Tomates cerises  
Alternatif : Waterzoï de légumes

## Jeudi

**Carottes HVE** <sup>(38)</sup> râpées  
Filets de poulet **français** en nuggets  
**Haricots verts BIO** cuisinés à l'ail et au persil  
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 BIO**  
Yaourt à la framboise **de chez Collet** <sup>(42)</sup>  
Alternatif : Chili sin carne  
**Pain au maïs de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>



Bon Appétit !



*Le waterzoï 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 BIO** en béchamel  
Fromage blanc **de chez Gérentes** <sup>(43)</sup>  
*Alternatif : Oeufs durs*

## Mardi

Menu Alternatif

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  
**Purée de pommes HVE de Bougé Chambalud** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Crêpe au fromage*

## Vendredi

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

Sauté de porc <sup>(38)</sup> à l'aigre douce *de Guillaume*

Spätzles *de Baptiste*

Petit suisse nature BIO

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 BIO <sup>(26)</sup> cuisinées par *Lionel*

Cake à la poire Gourmand *de Thao*

Alternatif : Falafels BIO de Sassenage <sup>(38)</sup>

## Vendredi

Colombo de crevettes, lentilles corail

au lait de coco *de Yann*

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

Fraises HVE de chez Serge Figuet <sup>(38)</sup>

Alternatif : Colombo végétal



Bon Appétit !