



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

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾
Sauté de poulet français à la basquaise
Riz
Pomme BIO de chez Serge Figuet ⁽³⁸⁾
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** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Salade verte
Jambon braisé français à la moutarde
Coquillettes BIO
Fromage blanc **de chez Gérentes** ⁽⁴³⁾
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** ⁽⁰⁷⁾ & ciboulette

Sauté de porc **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ à l'Irlandaise

Carottes BIO au jus ⁽²⁶⁾

Kiwi HVE de chez Savajol ⁽²⁶⁾

Alternatif : Quenelles à la tomate

Mardi

Macédoine

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

Semoule BIO

Tomme **de nos montagnes** ⁽⁴³⁾

Alternatif : Blanquette de légumes

Jeudi

Salade Verte

Boulettes de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ à la tomate

Pommes noisettes

Buchette

Alternatif : Tomate farcie végétale

Vendredi

Menu Marmotte **Alternatif**

Salade de lentilles

Quiche au fromage **de nos Alpes** ⁽³⁸⁾

Ratatouille

Cake au caramel d'Isigny **Gourmand** ⁽³⁸⁾

Pain aux céréales de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾



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
Moules marinières

Riz BIO

Yaourt à la châtaigne **de chez Collet** (42)

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

Chou Kouki
Hachis parmentier de légumes (**carottes & pommes de terre HVE**) & égréné de **boeuf BIO** (38)
Tomme du **Châtelard** (38)

Alternatif : Hachis parmentier végétal à la carotte

Vendredi

Menu Alternatif

Salade verte
Couscous de légumes
& sa semoule

Cake BIO au citron de l'**Etape Gourmande** (38)

 **Bon Appétit !** 

Que mange le paresseux ?

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



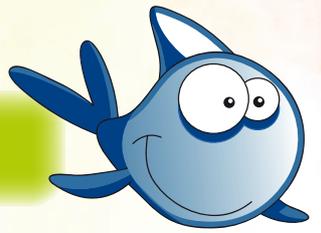
Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Le paresseux est un mangeur de feuilles, de tiges tendres et de fleurs.



Menu des Couleurs

du 31 mars au 6 avril 2025



Lundi

Menu Alternatif

Coleslaw
Pennes
à la sauce lentilles corail
Kiwi HVE de chez Savajol ⁽²⁶⁾

Mardi

Menu à l'envers

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

Jeudi

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Filets de poulet français en nuggets
Haricots verts BIO cuisinés à l'ail et au persil
Cake nature de **l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Nugget's de blé

Vendredi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Daube à la Provençale au **Boeuf BIO** ⁽³⁸⁾
Cœur de blé BIO
Yaourt à la framboise de **chez Collet** ⁽⁴²⁾
Alternatif : Chili sin carne
Pain au maïs de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

 **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** ⁽⁴³⁾
Alternatif : Oeufs durs

Mardi

Menu Alternatif

Betteraves
Quenelles aux petits légumes ⁽⁶⁹⁾
Riz
Montfinois **de la fromagerie de Montferrat** ⁽³⁸⁾

Jeudi

Menu AURA

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine ⁽³⁸⁾
Saucisson à cuire **de Lyon** ⁽⁶⁹⁾
Lentilles **de Thodure** ⁽³⁸⁾ au jus
Purée de pommes HVE de Bougé Chambalud ⁽³⁸⁾
Alternatif : Crêpe au fromage

Vendredi

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

Bon Appétit !





Menu des artistes en cuisine !



du 14 au 20 avril 2025

Lundi

Chou Kouki
Sauté de porc ⁽³⁸⁾ à l'aigre douce de **Guillaume**
Spätzles de **Baptiste**
Petit suisse nature BIO
Alternatif : Tomate farcie végétale

Mardi

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

Jeudi

Macédoine de **Alexis**
Emincé de poulet français sauce bleu & noix de **Yves**
Carottes BIO ⁽²⁶⁾ cuisinées par **Lionel**
Cake à la poire **Gourmand** de **Thao**
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage ⁽³⁸⁾

Vendredi

Salade Verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Colombo de crevettes, lentilles corail
au lait de coco de **Yann**
Saint Marcellin IGP BIO ⁽³⁸⁾
Alternatif : Colombo végétal



Bon Appétit !