

Menu des Couleurs

du 6 au 12 janvier 2025



Lundi

Menu Alternatif

Salade de **pommes de terre BIO** rosa ⁽³⁸⁾
Pizza BIO au fromage de **Rives** ⁽³⁸⁾
 Petits pois au jus
 Yaourt
Pomme HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Mardi

Macédoine
 Blanquette de **poisson MSC** aux petits légumes
 Semoule
 Coulommiers
 Orange
 Alternatif : Blanquette de légumes

Jeudi

Menu Salamandre

Salade d'endives
 Saucisse du **Nord Isère** à la sauce Royale
Chou-fleur HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾ en béchamel
 Fromage blanc à la vanille
 Galette des Rois
 Alternatif : Quenelles à la sauce tomate



Vendredi

Salade Verte
 Bœuf de **chez Carrel** ⁽³⁸⁾ en bourguignon
 Coquillettes
Bleu doux de l'Auvergne ⁽⁴³⁾
 Mandarine
 Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail

Peut être dégusté avec la salade verte.



Bon Appétit !



Quel Roi de France avait pris pour emblème la Salamandre ?



Alerte, je suis en voie de disparition : écrasée sur les routes, moins de zones humides, et mes larves sont mangées par les poissons introduits par l'homme.

Le département de l'Isère et la région AURA investissent pour ma protection. Roulez doucement sur les routes !

En savoir plus....



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 Roi François 1^{er} avait comme devise « Je nourris le bon et j'éteins le mauvais ». Elle reflétait la légende de la salamandre qui pouvait éteindre le feu.



Menu des Couleurs

du 13 au 19 Janvier 2025



Lundi

Menu Alternatif

Betteraves
Chili sin carné
Riz
Yaourt à la châtaigne **de chez Collet** ⁽⁴²⁾
Poire HVE de la Valloire ⁽²⁶⁾

Jeudi

Menu Montagnard

Salade verte
Tartiflette traditionnelle
aux **pommes de terre HVE de Gillonnay** ⁽³⁸⁾
Yaourt BIO de Léoncel ⁽²⁶⁾
Orange
Alternatif : Tartiflette végétale

Mardi

Taboulé
Filet de **poisson MSC meunière**
Epinards en béchamel
Tomme de nos montagnes ⁽⁴³⁾
Compote
Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Salade de pépinettes
Sauté de volaille **française** aux herbes
Carottes HVE de St Prim ⁽³⁸⁾ braisées
Carré du Trièves HVE du Mont Aiguille ⁽³⁸⁾
Cake à la myrtille de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Boulettes au sarrasin et aux lentilles

Bon Appétit !





Menu des Couleurs

du 20 au 26 janvier 2025



Lundi

Alternatif Loup Gris

Salade de lentilles & ciboulette

Raviolis BIO aux champignons et à

l'ail des ours ⁽²⁶⁾ en sauce grise

Yaourt nature **de chez Collet** ⁽⁴²⁾

& Copeaux de chocolat façon **Stracciatella**

À saupoudrer
sur le yaourt.

Jeudi

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées

Boulettes de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾

Riz safrané

Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾

Compote

Alternatif : Tomate farcie végétale

Mardi

Menu Local AURA

Salade de **pommes de terre BIO** ⁽³⁸⁾ Piémontaise

Rôti de porc **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ aux 2 moutardes

Courgettes HVE ⁽³⁸⁾ au fromage **d'Ardèche** ⁽⁰⁷⁾

Brique d'Auvergne ⁽⁴³⁾

Kiwi HVE de la Vallée du Rhône ⁽²⁶⁾

Alternatif : Omelette

Vendredi

Menu Multicolore

Salade de chou rouge

Poisson label MSC aux céréales

Petits pois & carottes

Yaourt nature

Gâteau aux pralines **de l'Etape Gourmande**

Alternatif : Boulettes de blé

Bon Appétit !

Que mange le loup ?
Connais-tu des contes
avec des loups célèbres ?

Un indice, je suis carnivore.



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 loup mange des chevreuils, chamois, moutons, cerfs mais aussi des lièvres, marmottes et petits rongeurs...
Loups célèbres : Les 3 petits cochons, le petit chaperon rouge, la louve de Romulus et Rémus, Pierre et le loup, Loup garou...



Menu des Couleurs

du 27 janvier au 2 février 2025



Lundi

Salade Napoli
 Petit colin MSC à l'estragon
 Chou-fleur HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾ en béchamel
 Buchette
 Purée de Pommes HVE de la ferme des cerises ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Tarte au fromage

Jeudi

Menu Alternatif

Salade de petits pois et de lentilles
 Quenelles à la sauce tomate & aux olives
 Haricots verts
 Tomme de Yenne ⁽⁷³⁾
 Kiwi HVE de la Vallée du Rhône ⁽²⁶⁾

Mardi

Salade d'endives
 Murçon Matheysin de chez Motte viandes ⁽³⁸⁾
 Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾ en persillade
 Fromage blanc nature
 Flan au caramel
 Alternatif : Galettes de légumes
 À trancher et à déguster trempé dans le fromage blanc.

Vendredi

Menu Serpent Vert

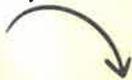
Salade Verte
 Nems à la volaille française
 Riz cantonais
 Yaourt à la framboise
 Cake BIO aux litchis de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
 Pain aux herbes de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Samoussas de légumes



Bon Appétit !



Selon l'astrologie chinoise, le Serpent est le signe de la sagesse et de la maturité d'esprit.



Connais-tu des noms de serpents et que mangent-ils ?

Un indice, je suis carnivore.



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.

Les serpents se nourrissent de rongeurs, petits oiseaux ou batraciens. En France, tu pourras rencontrer des couleuvres ou des vipères.



Menu des Couleurs

du 3 au 9 février 2025



Lundi

Menu Chandeleur

Betteraves

Crêpe bretonne garnie avec du Poulet français,
de la béchamel & des champignons

Fromage râpé

Orange

Alternatif : Crêpe béchamel, fromage, champignons

Jeudi

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées

Croziflette BIO

Traditionnelle

Petit suisse nature

Pomme BIO de la Vallée du Rhône ⁽³⁸⁾

Alternatif : Croziflette végétale

Mardi

Salade d'endives

Blanquette de poisson label MSC

Semoule

Fromage blanc de chez Gérentes ⁽⁴³⁾

Mousse au chocolat

Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois

Vendredi

Menu Alternatif

Taboulé

Oeufs brouillés

Epinards en béchamel

Coulommiers

Cake au pépites chocolat Gourmand ⁽³⁸⁾

Bon Appétit !





Menu des Couleurs

du 10 au 16 février 2025



Lundi

Macédoine
Moules au curry
Pennes
Tomme **du Châtelard** ⁽³⁸⁾
Kiwi HVE **de la Drôme** ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pennes sauce aux lentilles corail

Jeudi

Salade Verte
Bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ façon Stroganov
Carottes BIO braisées **de la Drôme** ⁽²⁶⁾
Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Cake BIO nature **de l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Feuilleté au fromage

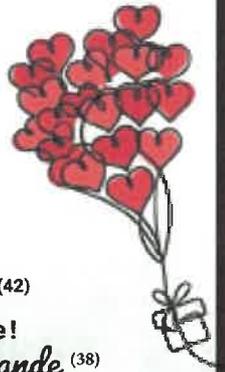
Mardi

Salade de coeur de blé à la Provençale
Saucisse au fromage **de Savoie** ⁽³⁸⁾
Haricots verts
Fromage blanc nature
Purée de **Pommes HVE** de la ferme des cerises ⁽³⁸⁾
Alternatif : Omelette

Vendredi

Menu Alternatif Coeur Rose

Une histoire à 2, c'est toujours une petite
Salade de betteraves
Épicée comme le **Chili sin carne**
car je t'aime plus que le **Riz** et les petits pois.
Avec la douceur du **Yaourt à la framboise** ⁽⁴²⁾
Pour ma petite **Meringue Rose** ⁽³⁸⁾ craquante !
Pain à la tomate de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾



Bon Appétit !





Menu des Couleurs

du 17 au 23 février 2025



Lundi

Salade de **pommes de terre & haricots verts**

Filet de **poisson MSC meunière**

Potimarron BIO ⁽³⁸⁾ en béchamel

Fromage blanc **de chez Gérentes** ⁽⁴³⁾

Miel de la plaine de la Bièvre ⁽³⁸⁾

Alternatif : Crêpe au fromage

Jeudi

Salade Napoli

Cordon bleu **viande française**

Ratatouille aux légumes **de notre région**

Fourme **d'Auvergne** ⁽⁴³⁾

Pomme BIO de Ville-sous-Anjou ⁽³⁸⁾

Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Mardi

Menu Alternatif

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées

Couscous de légumes

& Semoule

Tomme de nos montagnes ⁽⁴³⁾

Compote

Vendredi

Menu d'Hiver

Salade Verte

Tartiflette **de Savoie**

aux **pommes de terre BIO de Thodure** ⁽³⁸⁾

Fromage blanc nature

Gâteau de Savoie **Gourmand** ⁽³⁸⁾

Alternatif : Tartiflette végétale

Bon Appétit !

