



Menu des Couleurs

du 5 au 11 mai 2025



Lundi

(*) Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾

Lasagnes à la bolognaise

viande française

(*) Bleu doux de chez Gérentes ⁽⁴³⁾

Flan à la vanille

Alternatif : Lasagnes de légumes

Mardi

Menu **Alternatif**

Taboulé

Pavé fromager

Haricots verts en persillade

(*) Pomme BIO de la Vallée du Rhône ⁽³⁸⁾

Jeudi



Vendredi

Menu **Coccinelle**

Rougail saucisse **viande française**

Riz BIO

Crème chantilly

(*) Fraises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Alternatif : Rougail aux haricots

Quiz sur la bête à bon dieu :

- Quel est mon régime alimentaire ?
- Combien de points sont sur mon dos ?
- Combien ai-je de pattes ?

Bon Appétit !



(*) Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.

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.

La coccinelle est carnivore et dévoreuse de pucerons. En europe, la coccinelle la plus commune a 7 points sur le dos et elle possède 6 pattes comme tous les insectes et elle appartient à la famille des coléoptères avec 2 crochets et 2 paires d'ailes.



Menu des Couleurs

du 12 au 18 mai 2025



Lundi

Nouveautés !

Ballotine de porc aux olives **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾

Saucisse de porc au comté **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾

Pommes noisettes

(*) Yaourt BIO

Alternatif : Terrine de légumes, Boulettes de sarrasin

Mardi

Steak haché de chez Convivial ⁽⁰³⁾ sauce au poivre

Semoule BIO

(*) Coulommiers

(*) Purée de pommes HVE de la ferme des Cerises ⁽³⁸⁾

Alternatif : Curry de pois chiches

Jeudi

Menu Alternatif

Pizza grecque au fromage de brebis **de Rives** ⁽³⁸⁾

Duo **haricots verts BIO** & **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾

(*) Yaourt nature de chez Collet ⁽⁴²⁾

& Copeaux de chocolat

Crée ton yaourt façon
Stracciatella avec
les copeaux de chocolat.

Vendredi

Menu Jaune blé

Filet de **poisson label MSC** sauce au curry

Chou-fleur en béchamel

(*) Meule de Savoie ⁽⁷³⁾

Gâteau au yaourt BIO de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Pain au maïs de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Alternatif : Pané au blé tomate & mozzarella



Saint Honoré
Saint Patron
des boulangers.
C'est la fête du pain !



Bon Appétit !



Menu des Couleurs

du 19 au 25 mai 2025



Lundi

Menu du Sanglier Marron

(*) Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou ⁽³⁸⁾

Bœuf bourguignon de chez Carrel ⁽³⁸⁾

Trio de céréales

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

Pain campagnard de l'Étape Gourmande ⁽³⁸⁾

Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois

Mardi

C'est l'anniversaire de **Guillette**

(*) Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾

Sauté de volaille française au miel moutardé

Petits pois BIO au jus

(*) Fromage blanc d'Auvergne ⁽⁴³⁾

Alternatif : Feuilleté au fromage



Jeudi

Menu **Alternatif & BIO**

(*) Betteraves BIO

Raviolis BIO à l'ail des ours de Saint Jean ⁽³⁸⁾

cuisinés à la crème

(*) Saint Marcellin IGP BIO ⁽³⁸⁾

Cake BIO de l'Étape Gourmande ⁽³⁸⁾

Vendredi

Nouveautés !

Taboulé BIO

Boulettes de porc à la tomate goût barbecue ⁽³⁸⁾

Ratatouille

(*) Fraises HVE de chez Paul Arnaud ⁽³⁸⁾

Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Que mange le sanglier ?

Un indice, je suis omnivore.



C'est la fête des Mamans ce week-end...

Bon Appétit !



(*) Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.

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 sanglier a une nette préférence pour les végétaux : glands, faines, châtaignes, champignons, céréales... Ils ne dédaignent pas à l'occasion des souris, un oiseau blessé, voire même des vers de terre ou des charognes.



Menu des Couleurs

du 26 mai au 1^{er} juin 2025



Lundi

Salade de lentilles
Filet de **poisson MSC** meunière
Epinards en béchamel
Liégeois au chocolat
Alternatif : Tortilla

Mardi

Menu **Alternatif**

(*) **Salade verte HVE de Jarcieu** ⁽³⁸⁾
Couscous de légumes
Semoule BIO
(*) **Yaourt BIO du Vercors** ⁽³⁸⁾

Jeudi



Vendredi



*En route pour le Vercors
Une bouffée d'air BIO pur sur
le plateau !*



Bon Appétit !



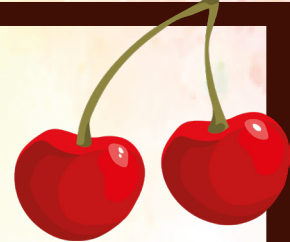
(*) **Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.**

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.



Menu des Couleurs

du 2 au 8 juin 2025



Lundi

Pâté en croûte de chez **Bollard** ⁽³⁹⁾

Croque au fromage de **Rives** ⁽³⁸⁾

Haricots verts BIO

(*) Purée de pommes HVE de Bougé-Chambalud ⁽³⁸⁾ **(*) Fromage blanc nature BIO**

Alternatif : Oeufs durs en mayonnaise

Mardi

Menu **Alternatif**

Macédoine

Tomate farcie végétale

Riz BIO

(*) Fromage blanc nature BIO

Jeudi

Menu **AURA** de Ruy

(*) Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾

Saucisse à la toscane de **chez Carrel** ⁽³⁸⁾

Truffade **du Chef !**

Chausson aux pommes

Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes

Vendredi

Filet de Poisson label MSC à la dugléré

Ecrasé de **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾

Verchicors BIO de la **laiterie du Mont Aiguille** ⁽³⁸⁾

(*) Cerises HVE de la Vallée du Rhône ⁽²⁶⁾

Alternatif : Pavé maraicher



Le poisson à la dugléré est poché sur un lit de tomates concassées, d'oignons, d'échalotes ciselées et de persil haché.



Bon Appétit !



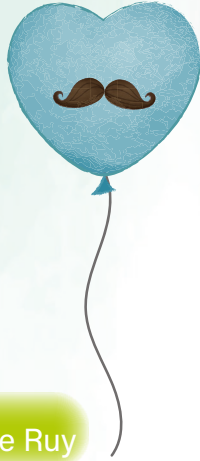


Menu des Couleurs

du 9 au 15 juin 2025



Lundi



Mardi

(*) Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Paëlla de poisson label MSC

(*) Carré du Trièves BIO label Ishere ⁽³⁸⁾

Crème dessert à la vanille

Alternatif : Paëlla aux légumes

Jeudi

Menu Ile de France de Ruy

Vendredi

Nouveautés !

(*) Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine ⁽³⁸⁾

Croque-Monsieur

Chantilly

(*) Fraises HVE de la Vallée du Rhône ⁽³⁸⁾

Boulettes de porc à la tomate et au basilic ⁽³⁸⁾

Gratin de pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾

(*) Fromage blanc BIO

Cake à la framboise de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Alternatif : Falafels BIO



↪
C'est la fête des pères
ce week-end...

Bon Appétit !

(*) Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.

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.



Semaine des Fruits et Légumes Frais

du 16 au 22 juin 2025



Lundi

Menu Orange

(*) Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées

Sauté de poulet français à l'abricot

Pennes BIO

(*) Abricot

Alternatif : Pois chiches à l'abricot

Mardi

Menu Violet

Salade Polonaise

Calamars à la Romaine

Ratatouille

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

Alternatif : Beignets au fromage

Jeudi

Menu Vert Alternatif

(*) Concombre

Pâtes farcies aux épinards & pointe d'ail BIO

de Saint Jean ⁽²⁶⁾ sauce au basilic

Cake aux épinards de l'Étape Gourmande ⁽³⁸⁾

Vendredi

Menu Rouge & Blanc

(*) Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou ⁽³⁸⁾

Cœur de blé BIO à la Bolognaise

Egréné de boeuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾

(*) Fromage râpé

(*) Cerises HVE de la Vallée du Rhône ⁽³⁸⁾

Alternatif : Cœur de blé sauce lentilles corail

Le saviez-vous :

« Abricoter » une tartre signifie passer au pinceau de la confiture d'abricots (sans les fruits) pour la rendre brillante et appétissante.



Bon Appétit !



Menu des Couleurs

du 23 au 29 juin 2025



Lundi

Menu Autonomie

(*) **Salade verte HVE de Jarcieu** ⁽³⁸⁾
 Steak haché **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Pommes de terre BIO cuisinées façon potates
 Sauce fromagère au cheddar ⁽³⁹⁾
 Pop corn
Pain Burger
 Alternatif : Burger avec pavé végétal

Mardi

Houmous de pois chiches et petits pois
 Filet de poisson label MSC à l'aneth
Haricots verts BIO en persillade
 (*) **Verchicors BIO du Mont Aiguille** ⁽³⁸⁾
 (*) Melon
 Alternatif : Feuilleté au fromage

Jeudi

Menu Alternatif

Salade de lentilles & ciboulette
 Oeufs brouillés
 Epinards en béchamel
Cake BIO au citron **de l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾

Vendredi

Macédoine
 Daube de boeuf ⁽³⁸⁾ à la Provençale
Coquillettes BIO
 Crème chantilly
 (*) **Fraises HVE de chez Paul Arnaud** ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail

Le saviez-vous :

« Le Hamburger a été inventé
 au 19^{ème} siècle à Hambourg en
 Allemagne. »



Réalise ton Burger !
 Menu plaisir pour tous les
 Gourmands..

Bon Appétit !



Menu des Couleurs

du 30 juin au 4 juillet 2025



Lundi

Tomate farcie viande de boeuf française

Cœur de blé BIO

(*Brique d'Auvergne (43)

(*Purée de **pommes HVE ferme des Cerises** (38)

Alternatif : Mini-quenelles à la tomate

Mardi

Salade de pépinettes

Emincé de volaille française façon kebab

Chou-fleur à la libanaise

(***Pêche HVE de la Vallée du Rhône** (38)

Alternatif : Pavé végétal

Jeudi

Menu Montagnard

(***Salade verte HVE Iséroise** (38)

Saucisse au Beaufort **de chez Carrel** (38)

Gratin de **crozets BIO de Savoie** (73)

Gâteau au yaourt BIO de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois

Vendredi

Mouette Alternative

(***Tomates cerises HVE de la Coccinelle** (38)

Croque au fromage **de Rives** (38)

Chips

(*Yaourt à boire

(***Abricot HVE de la Vallée du Rhône** (38)



Que mange la mouette ?

Un indice, je peux terminer tout ton pique-nique.



Bonnes Vacances !
Moussaillons



(* Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.

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.