



# Menu des Couleurs

du 24 au 30 mars 2025



## Lundi

Betteraves en vinaigrette  
Moules marinières  
Riz  
Yaourt à la châtaigne de chez Collet (42)  
**Pomme HVE de la Vallée du Rhône** (38)  
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

Salade de chou kouki  
Hachis parmentier de légumes (carottes & pommes de terre HVE) & égréné de boeuf de chez Carrel (38)  
Tomme du Châtelard (38)  
Compote  
Alternatif : Hachis parmentier végétal à la carotte

## Vendredi

Menu Alternatif  
Salade verte  
Couscous de légumes & sa semoule  
**Saint Marcellin IGP** (38)  
**Cake BIO** au citron de l'**Etape Gourmande** (38)



### Que mange le paresseux ?

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



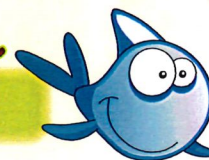
Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, 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  
Meule de Savoie (73)  
**Kiwi HVE de chez Savajol** (26)

## Mardi

Menu à l'envers  
Compote à la rhubarbe  
Petit suisse nature  
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 cuisinés à l'ail et au persil  
Brique de chèvre du **Velay** (43)  
Cake nature de l'**Etape Gourmande** (38)  
Alternatif : Nugget's de blé

## Vendredi

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



Le waterzoï est un plat mijoté à base de poissons, de légumes et de crème.



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.