



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⁾



Bon Appétit!

Que mange le paresseux ?

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



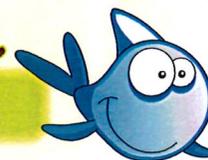
Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, 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
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
Pommes de terre vapeur HVE ⁽³⁸⁾
Tomates cerises
Alternatif : Waterzoï de légumes

Poisson d'Avril!

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⁾



Bon Appétit!



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.