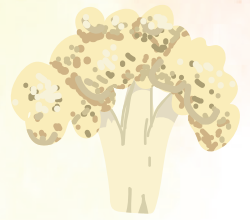




Menu des Couleurs

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

Sauté de poulet français à la basquaise
Riz
☉ **Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille** ⁽³⁸⁾
☉ **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 !



GUILLAUD
Traiteur



☉ 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 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

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

☉ **Tomme de nos montagnes** ⁽⁴³⁾

☉ Orange

Alternatif : Blanquette de légumes

Jeudi

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

☉ Buchette

Purée de pommes HVE de la ferme des cerises ⁽³⁸⁾

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.



☉ 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 marmotte mange les écorces, les feuilles, les fleurs, les graines, les racines et les tubercules. Elles peuvent également consommer des lichens et des champignons. En cas de carences, elle mange aussi des insectes et des vers de terre.



Menu des Couleurs

du 24 au 30 mars 2025



Lundi

Moules marinières

Riz BIO

◉ 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

Hachis parmentier de légumes (carottes & pommes de terre HVE) & égréné de boeuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾

◉ Tomme du Châtelard ⁽³⁸⁾

Compote BIO

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».



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

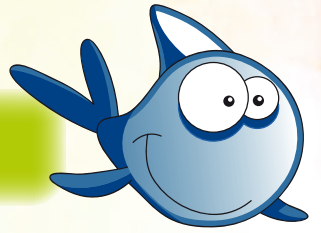
Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson,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

Le 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

- Pennes à la sauce lentilles corail
- Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
- Kiwi HVE de chez Savajol ⁽²⁶⁾

Mardi

Menu à l'envers

- Petit suisse nature BIO
- Waterzoi de poisson HVE *Poisson d'Avril !*
- Pommes de terre vapeur HVE ⁽³⁸⁾
- Tomates cerises
- Alternatif : Waterzoi 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
- 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 waterzoi est un plat mijoté à base de poissons, de légumes et de crème.



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 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

Quenelles aux petits légumes ⁽⁶⁹⁾
Riz
Montfinois de la **fromagerie de Montferrat** ⁽³⁸⁾
Pomme **BIO** de la **Coccinelle** ⁽³⁸⁾

Jeudi

Menu AURA

Salade verte **HVE** de **chez Baptiste Lemoine** ⁽³⁸⁾
Saucisson à cuire de **Lyon** ⁽⁶⁹⁾
Lentilles de **Thodore** ⁽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

Sauté de porc ⁽³⁸⁾ à l'aigre douce *de Guillaume*

Spätzles *de Baptiste*

Petit suisse nature BIO

Kiwi HVE de la Vallée du Rhône ⁽²⁶⁾

Alternatif : Tomate farcie végétale

Mardi

Menu Alternatif

Tomates cerises HVE ⁽³⁸⁾

Orgeotto *de Laure*

Yaourt local à la myrtille ⁽⁴²⁾

Biscuit

Jeudi

Macédoine *d'Alexis*

Emincé de poulet français sauce bleu & noix *d'Yves*

Carottes BIO ⁽²⁶⁾ cuisinées par *Lionel*

Cake à la poire **Gourmand** *de Thao*

Alternatif : Falafels BIO de Sassenage ⁽³⁸⁾

Vendredi

Colombo de crevettes, lentilles corail

au lait de coco *de Yann*

Saint Marcellin IGP BIO ⁽³⁸⁾

Fraises HVE de chez Serge Figuet ⁽³⁸⁾

Alternatif : Colombo végétal



Bon Appétit !