



Menu des Couleurs

du 7 au 13 juillet 2025



Midi

Lundi
Menu Savoyard

Macédoine
Saucisse au beaufort **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Crozets **de Savoie** ⁽⁷³⁾ à l'ail
Petit suisse
Compote à la pêche
Alternatif : Chili sin carne

Mardi

Crêpe aux champignons
Poisson label MSC aux céréales
Ratatouille
Brique **de chez Gérentes** ⁽⁴³⁾
Crème dessert
Alternatif : Boulettes au Sarrasin

Mercredi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Tomate farcie
Riz
Yaourt à la vanille **du Mottier** ⁽³⁸⁾
Compote à la banane
Alternatif : Tomate farcie végétale

Jeudi

Salade de pommes de terre & ciboulette
Emincé de volaille **française** aux épices
Chou-fleur à la Libanaise
Carré de l'Est
Cake aux pépites de chocolat ⁽³⁸⁾
Alternatif : Samoussas de légumes

Vendredi

Concombre à la crème
Poisson label MSC au basilic
Polenta crémeuse
Faisselle
Fruit
Alternatif : Pavé maraîcher

Samedi

Pâté en croûte
Haut de cuisse de poulet **français** aux herbes
Gratin de **courgettes HVE de St Prim** ⁽³⁸⁾
Fromage blanc
Fruit
Alternatif : Terrine de légumes, Omelette

Dimanche

Fond d'artichaut en vinaigrette
Sauté de canard **français** au jus
Tomates à la Provençale
& pommes duchesses
Fromage
Tarte aux fruits **de l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Dahl de lentilles

Les crozets sont originaires de Savoie, où les céréales comme le blé et le sarrasin étaient cultivées pour compléter une alimentation axée sur les produits locaux. Le nom « crozet » proviendrait du terme savoyard « croé », signifiant « petit », en référence à leur taille modeste.



Menu des Couleurs

du 14 au 20 juillet 2025



Midi

Lundi

Tarte au fromage **de Rives** ⁽³⁸⁾
Emincé de porc **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ au jus
Carottes HVE ⁽³⁸⁾ à la crème d'ail
Yaourt nature
Compote à la poire
Alternatif : Boulettes sarrasin & lentilles

Mardi

Betteraves
Filet de **colin label MSC** à la Basquaise
Semoule
Saint-Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Fruits au sirop
Alternatif : Pois chiches à la Basquaise

Mercredi
c'est Barbecue

Salade vénitienne
Merguez **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ au jus
Courgettes HVE ⁽³⁸⁾ en persillade
Buchette de chèvre
Melon
Alternatif : Quenelles sauce aurore

Jeudi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Sauté de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ aux olives
Rösties
Fromage blanc
Cake au chocolat **Gourmand** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Poêlée de champignons à la crème

Vendredi

Feuilleté au poisson
Omelette
Epinards en béchamel
Carré de l'Est
Nectarine HVE de la Vallée du Rhône ⁽³⁸⁾
Alternatif : Feuilleté au fromage

Samedi

Salade de museau de bœuf **français**
Paupiette de volaille **française forestière**
Fèves au jus
Petit suisse
Fruit
Alternatif : Oeufs durs, Beignets au fromage

Dimanche

Terrine de **poisson MSC** & mayonnaise
Mousseline de truite **de chez Murgat** ⁽³⁸⁾
Riz niçois
Fromage
Entremet aux fruits rouges **Gourmand** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Terrine de légumes, Boulettes végétales

La merguez est une petite saucisse rouge épicée du Maghreb, à base d'un hachis de viande (de bœuf et/ou de mouton) et de condiments et d'épices (piment doux ou fort, cumin, paprika, carvi, coriandre, ail, menthe, fenouil, etc).





Menu des Couleurs

du 21 au 27 juillet 2025



Midi

Lundi

Menu Asiatique

Salade de chou blanc
Sauté de porc **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ au caramel
Nouilles chinoises
Carré du Trièves label Ishere ⁽³⁸⁾
Ananas au sirop
Alternatif : Boulettes de blé

Mardi

Salade de riz **du Chef !**
Poisson label MSC à la Dieppoise
Haricots verts en persillade
Yaourt au citron **des 3 Hameaux** ⁽³⁸⁾
Chausson aux pommes
Alternatif : Gnocchis à la crème

Mercredi

Repas Froid

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Jambon blanc français
Salade Napoléon
Brique de chèvre **de chez Gérentes** ⁽⁴³⁾
Fruit
Alternatif : Oeufs durs

Jeudi

Salade de tomates
Emincé de volaille **française** au curry
Pommes duchesses
Fromage blanc
Fruit
Alternatif : Curry de pois chiches

Vendredi

Repas Froid

Salade Piémontaise
Poisson label MSC aux céréales
Ratatouille
Fromage
Cake **de l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Boulettes végétales

Samedi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Hachis parmentier
Petit suisse
Fruit
Alternatif : Hachis parmentier végétal

Dimanche

Fête des Séniors

Caillette **de l'Ardèche** ⁽⁰⁷⁾
Palette de porc **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ à la diable
Gratin de poireaux
Fromage
Paris-Brest de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Crêpe aux champignons, Pavé végétal

Créé en 1891 par le pâtissier Louis Durand, le Paris-Brest rend hommage à la célèbre course cycliste du même nom, reliant Paris à Brest. Son secret ? Une forme de roue de vélo, une pâte à choux légère et une crème pralinée ultra-onctueuse.



Bon Appétit !

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.



GUILLAUD
Traiteur



Menu des Couleurs

du 28 juillet au 3 août 2025



Midi

Lundi

c'est couscous

Gaspacho de tomates
Couscous aux boulettes de boeuf
de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Yaourt à la myrtille de chez Collet ⁽⁴²⁾
Crème dessert
Alternatif : Couscous végétal

Mardi

Salade de crozets de Savoie ⁽⁷⁴⁾
Poisson label MSC meunière
Gratin de **courgettes HVE** ⁽³⁸⁾
Tomme **du Châtelard** ⁽³⁸⁾
Fruit
Alternatif : Pavé végétal

Mercredi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Sauté de volaille française au thym
Pennes
Fromage blanc
Compote à l'abricot
Alternatif : Pennes sauce lentilles corail

Jeudi

Salade de tomates
Terrine de poisson & mayonnaise
Taboulé
Saint-Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Cake BIO de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Terrine de légumes

Vendredi

Melon
Cuisse de pintade française à la bière
Potatoes
Yaourt nature
Compote de pommes
Alternatif : Tomate farcie végétale

Samedi

Salade de lentilles & ciboulette
Accras de morue
Poêlée de haricots verts et champignons
Fromage blanc
Fruit
Alternatif : Beignets de fromage

Dimanche

Poule au pot

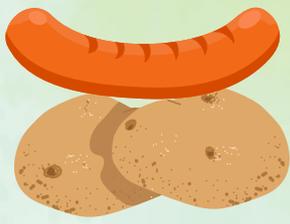
Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Poule française au pot
Riz
Fromage
Entremet au chocolat **Gourmand** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Mini-quenelles sauce aurore

Le Roi de France Henri IV établit et démocratise la poule au pot au XVII^e siècle en réponse aux famines issues des longues guerres de religions opposant protestants huguenots et catholiques. Il impose alors la poule au pot comme le « plat national français ».



Bon Appétit !

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 4 au 10 août 2025

Midi

Lundi

Betteraves
Spaghettis
à la carbonara **viande française**
Fromage
Compote BIO
Alternatif : Spaghettis aux petits pois légumes

Mardi

Macédoine
Sauté de volaille **française** à la dijonnaise
Lentilles au jus
Fromage blanc BIO
Melon
Alternatif : Aiguillettes de blé

Mercredi

Salade de Risoni
Filet de **poisson label MSC** au curry
Flan de **courgettes BIO** (26)
Carré du Trièves BIO (38)
Cake aux pépites de chocolat (38)
Alternatif : Salade de pépinettes, Gnocchis

Jeudi

Carottes label HVE (38) râpées
Chipolatas **de chez Carrel** (38) aux herbes
Purée de pommes de terre
Yaourt nature
Abricot HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Alternatif

Taboulé BIO
Pané au gouda
Epinards en béchamel
Bleu de Sassenage (38)
Nectarine HVE de la Vallée du Rhône

Samedi

Repas froid

Salade verte HVE de Jarcieu (38)
Quiche à la Provençale **Gourmande** (38)
Salade de lentilles & ciboulette
Petit suisse
Compote à la banane

Dimanche

Salade de champignons
Poisson label MSC à l'aneth
Fenouil braisé & pommes dauphines
Fromage blanc
Chou à la vanille **Gourmand** (38)
Alternatif : Curry de pois chiches

Alexis cuisine toutes nos salades. Ici les lentilles sont relevées avec de l'échalote, de la ciboulette et de la vinaigrette.





Menu des Couleurs

du 11 au 17 août 2025



Midi

Lundi

Crêpe au fromage
Poisson label MSC sauce au citron
Haricots verts BIO en persillade
Petit suisse nature
Salade de fruits frais
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Mardi
Repas froid

Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Jambon blanc français
Salade de pommes de terre & ciboulette
Yaourt nature
Crème dessert
Alternatif : Oeuf dur

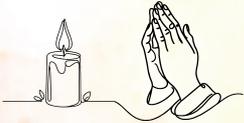
Mercredi

Céleri en rémoulade
Boulettes de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Mogettes à la tomate
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Pastèque
Alternatif : Boulettes de blé

Jeudi
Alternatif

Salade de **lentilles BIO**
Lasagnes à la ricotta
et aux épinards
Saint-Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Cake BIO au citron **Gourmand** ⁽³⁸⁾

Vendredi



Feuilleté au chèvre
Sauté de veau français marengo
Gratin de **courgettes HVE** ⁽³⁸⁾
Yaourt nature
Donut's
Alternatif : Pois chiches à la Basquaise

Samedi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Andouillette à la dijonnaise
Pommes de terre ⁽³⁸⁾ en persillade
Petit suisse
Fruit
Alternatif : Dahl de lentilles

Dimanche

Mousson de canard
Sauté de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ aux olives
Carottes label HVE ⁽³⁸⁾ braisées
Fromage
Tarte au chocolat
Alternatif : Oeufs durs, Flageolets au jus

Alexis cuisine toutes nos salades. Ici les lentilles sont relevées avec de l'échalote, de la ciboulette et de la vinaigrette.



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 artistes en cuisine !

du 18 au 24 août 2025



Midi

Lundi

Coleslaw
Sauté de poulet français à la Basquaise
Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾ en persillade
Verchicors label Ishere du Mont Aiguille ⁽³⁸⁾

Compote BIO

Alternatif : Pavé maraîcher

Mardi

Salade de cœur de **blé BIO** à la Provençale
Filet de **poisson label MSC** meunère
Carottes BIO à la crème d'ail
Bleu doux **d'Auvergne** ⁽⁴³⁾

Flan au chocolat

Alternatif : Pizza au fromage de Rives

Mercredi

c'est réunionnais

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾

Rougail saucisse française

Riz BIO

Petit suisse

Cake de **l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾

Alternatif : Rougail aux haricots

Betteraves

Pâté en croûte **viande française**

Salade Napoli

Carré du Trièves BIO

Fruit

Alternatif : Oeufs durs

Jeudi

Repas froid

Gaspacho de tomates

Emincé de bœuf **de chez Carrel** à la Provençale

Purée de **pommes de terre HVE** et navets

Fromage blanc BIO

Nectarine HVE de la Vallée du Rhône

Alternatif : Tomate farcie végétale

Vendredi

Salade de riz

Poisson label MSC à la crème

Courgettes HVE en persillade

Petit suisse

Compote de pommes

Alternatif : Quenelles en sauce blanche

Samedi

Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Blanquette de **poisson HVE** aux petits légumes & tagliatelles de **Saint Jean** ⁽²⁶⁾

Fromage

Chou à la vanille ⁽³⁸⁾

Alternatif : Blanquette de légumes

Dimanche

Le rougail est un met d'origine réunionnaise, réalisé à base de légumes ou de fruits et qui peut être agrémenté de viande ou de poisson.



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 25 au 31 août 2025



Midi

Lundi

Menu Barbecue

Pizza au fromage **de Rives** ⁽³⁸⁾
Merguez **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ au jus
Aubergines à la tomate
Yaourt
Compote à l'abricot
Alternatif : Pavé végétal

Mardi

c'est couscous

Macédoine
Haut de cuisse de poulet **français** à l'estragon
Pavé de polente
Fromage
Crème dessert au café
Alternatif : Courgette farcie végétale

Mercredi

Salade Napoli
Poisson label MSC aux céréales
Chou-fleur en béchamel
Fromage blanc
Fruit
Alternatif : Pavé végétal

Jeudi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Daube de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Pommes noisettes
Yaourt à la vanille **du Mottier** ⁽³⁸⁾
Cake de **l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Flageolets au jus

Vendredi

c'est Alsacien

Taboulé
Poisson label MSC au curry
Beignets de légumes
Fromage
Fruit
Alternatif : Lentilles au curry

Samedi

Terrine de campagne **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Boulettes de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Navets en persillade
Yaourt
Liégeois au chocolat
Alternatif : Terrine de légumes, Boulettes végétales

Dimanche

Filets de **maquereaux MSC**
Cuisse de pintade **française** au cidre
Gratin dauphinois
Fromage
Paris-Brest de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Flan de légumes, Champignons à la crème

Légume-fruit originaire d'Asie, l'aubergine est un des produits phares de l'été. Elle s'est imposée dans la gastronomie méditerranéenne. Sa pleine saison va de juin à septembre.



Bon Appétit !

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.



GUILLAUD
Traiteur