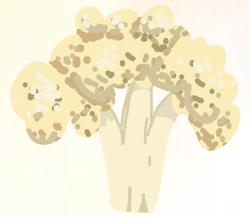


# Menu des Couleurs

## Mercredis de Janvier 2025



**8 janvier**

Salade de perles légumières  
Haut de cuisse de poulet **français**  
Haricots verts  
Petit suisse nature  
Compote  
*Alternatif : Omelette*

**15 janvier**

**Menu Italien**

Coleslaw  
Tagliatelles **de Saint Jean** <sup>(26)</sup>  
à la bolognaise <sup>boeuf de chez Carrel (38)</sup>  
Camembert  
Crème dessert **du Mont Aiguille** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Tagliatelles sauce aux légumes*

**22 janvier**

Salade Vénitienne  
Cordon bleu **viande française**  
Brocolis en persillade  
**Yaourt HVE & Ishere du GAEC de la Belle Etoile** <sup>(38)</sup>  
Orange  
*Alternatif : Pané à la tomate et à la mozzarella*

**29 janvier**

**Menu Multicolore**

Taboulé  
Steak haché **du Nord Isère** <sup>(38)</sup> au jus  
Ratatouille **du Chef**  
Petit suisse  
**Pomme BIO de la Coccinelle** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Pavé végétal*

*Bon Appétit !*



*Quelles sont les menaces sur la richesse de la biodiversité en Italie ?*



# Menu des Couleurs

Mercredis de février 2025



5 février

Salade de Pépinettes  
Sauté de volaille française  
Purée de **potimarron BIO** <sup>(38)</sup>  
Tomme blanche **de chez Gérentes** <sup>(43)</sup>  
Compote  
Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes

19 février

Menu des Lumières  
Salade de chou rouge  
Jambon français braisé  
Lentilles **de Thodore** <sup>(38)</sup> à la dijonnaise  
Yaourt **des 3 Hameaux** <sup>(38)</sup>  
Orange  
Alternatif : Pavé maraîcher

12 février

Menu Dauphinois  
Coleslaw  
Haut de cuisse de poulet français aux noix  
Gratin **Dauphinois** <sup>(38)</sup>  
Petit suisse nature  
Liégeois au chocolat  
Alternatif : Pavé végétal



Bon Appétit !

Passer de belles  
Vacances d'Hiver !

