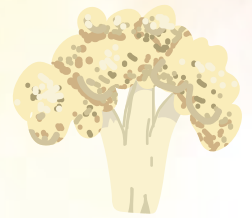


# Menu des Couleurs

## Mercredis de Janvier 2025



8 janvier

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

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

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

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 !*

