



# Menu des Couleurs

du 17 au 23 mars 2025



## Lundi

Menu de la Saint Patrick



Salade de **pommes de terre BIO** <sup>(07)</sup> & ciboulette  
Sauté de porc **de chez Carrel** <sup>(38)</sup> à l'Irlandaise  
**Carottes HVE de St Prim** au jus  
Fromage à tartiner aux herbes <sup>(07)</sup>  
**Kiwi HVE de chez Savajol** <sup>(26)</sup>

## Mardi

Macédoine  
Filet de **colin label MSC** à l'oseille  
Semoule  
Tomme **de nos montagnes** <sup>(43)</sup>  
Orange

## Jeudi

Salade verte  
Boulettes de bœuf **de chez Carrel** <sup>(38)</sup> à la tomate  
Pommes noisettes  
Buchette  
**Purée de pommes HVE de la ferme des cerises** <sup>(38)</sup>

## Vendredi

Menu Marmotte **Alternatif**  
Salade de lentilles  
Quiche au fromage **de nos Alpes** <sup>(38)</sup>  
**Ratatouille**  
Yaourt nature **de chez Collet** <sup>(42)</sup>  
Cake au caramel d'Isigny **Gourmand** <sup>(38)</sup>  
*Pain aux céréales de l'Etape Gourmande* <sup>(38)</sup>



*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.

