



# Menu des Couleurs

du 16 au 22 septembre 2024



## Lundi

Alternatif et durable

Salade Vénitienne  
Pizza au cheddar **de Rives** <sup>(38)</sup>  
Epinards en béchamel  
Fromage blanc  
Raisin

## Jeudi

Menu Lyonnais

**Salade verte HVE de Jarcieu** <sup>(38)</sup>  
Saucisson brioché tradition lyonnaise <sup>(69)</sup>  
**Pommes de terre HVE vapeur de la Bièvre** <sup>(38)</sup>  
Cervelle de Canut  
**Cake BIO** aux pralines roses **de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Boulettes végétales

*La cervelle de canut  
accompagne le saucisson et  
les pommes de terre.*

## Mardi

**Tomates HVE de la Coccinelle** <sup>(38)</sup>  
Sauté de poulet français aux noix  
**Crozets BIO de Savoie** <sup>(73)</sup> à l'ail et à l'huile d'olive  
Verchicors **de Vercors Lait** <sup>(38)</sup>  
**Purée de pommes HVE 100% fruit de la ferme des Cerises** <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

## Vendredi

Salade de pépinettes  
Filet de **merlu label MSC** au court bouillon citronné  
Ratatouille **du Chef**  
Bleu doux **du Mont Mézenc** <sup>(43)</sup>  
**Poire label HVE de Saint-Sorlin-en-Valloire** <sup>(26)</sup>  
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage <sup>(38)</sup>

 **Bon Appétit !** 



*Comment appelle-t-on les restaurants traditionnels de Lyon ?*

*Un indice, on en parle lors des départs en vacances.*

