





LundiMenu alternatif

Taboulé
Roulé au fromage **de Rives** (38)
Haricots verts BIO
Orange

Teudi

Sauté de dinde française à la Provençale Pommes de terre HVE de Gillonnay (38) vapeur Brique de chez Gérentes (43) Poire label HVE de la Valloire (26)

Alternatif: Pavé maraîcher

Mardi

Carottes HVE de St Prim (38) râpées
Crozets BIO de Savoie (73)
à la Bolognaise égréné de boeuf de chez Carrel (38)
Fromage blanc nature
Alternatif: Crozets BIO à la sauce aux lentilles corail

Vendredi

Salade verte HVE des Jardins de Champagne (38)
Poisson label MSC meunière
Chou-fleur BIO en béchamel
Cake aux myrtilles de l'Etape Gourmande (38)
Alternatif: Omelette





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.





Pur Fruil sans sucre



== 11 NOV.

Teudi

Salade de **pommes de terre HVE** & ciboulette Filet de **poisson label MSC**

Epinards BIO en béchamel

Pomme label HVE des Fruitiers Dauphinois (38)

Alternatif : Pané au gouda

Mardi

Menu de Valencia

Paëlla au riz BlO

à la volaille française

Tomme de Yenne (73)

Purée de pomme HVE de la ferme des Cerises (38)

Alternatif: Paëlla aux légumes

Vendredi

Menu alternatif

Betteraves

Raviolis BIO aux légumes du Soleil de chez Saint Jean (26) à la crème

Ananas au sirop





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.







Lundi Menu Alternatif

Salade de lentilles BIO
Tarte butternut & comté de Rives (38)
Brocolis en persillade
Poire HVE de la Vallée du Rhône (26)

Jeudi Menu Antillais

Rougail saucisse française Riz BIO

Fromage blanc Kiwi label HVE de chez Savajols (26)

Alternatif : Rougail aux haricots

Mardi

La Mycaka est une moussaka Bulgare.

Mycaka

Pomme de terre HVE et boeuf haché ⁽³⁸⁾ Bleu doux **d'Auvergne** ⁽⁴³⁾ Compote pomme & banane

Alternatif: Mycaka végétale

Vendredi

Menu Souris Verte

Salade verte HVE de Jarcieu (38) Filet de poisson MSC à l'Estragon Crozets BIO de Savoie au Pesto

Gâteau aux épinards de l'Etape Gourmande (38)
Pain aux olives de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif : Pavé végétal

Quel est le rôle
des rongeurs pour
la biodiversité et la chaîne alimentaire?

Bon Appélit!

GUILLAUD Traiteur

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.



du 25 nov. au 1^{er} déc. 2024



LundiMenu alternatif

Couscous de légumes Semoule BIO

Yaourt à la fraise **de chez Collet** (42) Orange

Teudi

Salade verte HVE de Jarcieu (38)
Saucisse du Nord Isère (38)
Lentilles au jus de Thodure (38)
Gâteau de Savoie de l'Etape Gourmande (38)
Alternatif: Crêpe au fromage

Mardi

Pizza au fromage **de Rives** (38)
Filet de poulet français sauce barbecue
Courge HVE (38) en béchamel
Pomme BIO de la Coccinelle (38)

Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Menu Flamand

Carbonade flamande **viande régionale** (38) Ecrasé de **pommes de terre BIO** de **Thodure** (38) Coulommiers

Purée de **pommes HVE** de **la Ferme des Cerises** (38)

Alternatif : Aiguillettes de blé





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.





du 2 au 8 décembre 2024

Lundi

Salade de perles légumières Filet de poisson MSC aux céréales Chou-fleur HVE en béchamel de Jarcieu (38) Kiwi HVE de chez Savajols (26)

Alternatif : Boulettes de blé

Teudi

Salade Napoli Sauté de volaille française à la forestière Carottes HVE de St Prim (38) à la crème d'ail Gâteau au chocolat de l'Etape Gourmande (38) Alternatif: Haricots blancs à la crème

Mardi

Salade verte HVE de Jarcieu (38)

Omelette

Petits pois BIO au jus

Yaourt BIO du GAEC Lagrange à Léoncel (26)

Vendredi

Choucroute garnie Viande française

Camembert BIO

Clémentine IGP de Corse

Pain au Mais de l'Elape Gourmande (38) Alternatif : Pavé végétal, chou et pommes de terre





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.





du 9 au 15 décembre 2024

Lundi

Salade verte HVE de Jarcieu (38) Blanquette de veau français à l'ancienne Riz BIO

Liégeois au chocolat

Alternatif: Blanquette de légumes

Teudi Menu alter

Carottes HVE de Saint Prim (38) râpées Raviolis aux 3 fromages de chez Saint Jean (26) à la tomate Purée de pommes HVE de Bougé Chambalud (38)

Mardi

Salade pommes de terre BIO (38) & thon MSC Saucisse au chou de chez Carrel (38) Courgettes HVE (38) au fromage d'Ardèche (38) Clémentine IGP de Corse

Alternatif: Salade de pommes de terre, Pavé végétal

Vendredi

Ragoût de **poisson MSC**aux légumes
Fromage blanc **de chez Gérentes** (43)
Cake BIO au citron **de l'Etape Gourmande** (38)
Alternatif: Ragoût végétal





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 16 au 22 décembre 2024



LundiMenu Montagnard
Salade d'endives

Croziflette BIO

viande française

Yaourt à la châtaigne de chez Collet (42)

Alternatif: Croziflette végétale

Teudi

Boulettes de bœuf de chez Carrel (38)
Pommes smiley
Saint Marcellin IGP (38)
Pomme BIO de la Coccinelle (38)

Alternatif: Boulettes de sarrasin & lentilles

Mardi

Menu alternatif

Salade de lentilles **de Thodure** (38)
Beignets de camembert
Haricots verts BIO en persillade
Kiwi HVE de chez Savajols (26)

Vendredi Menu Renne de Noël

Mousson de canard français

Sot l'y laisse français aux baies des bois Gratin de potimarron BIO (38) aux châtaignes

Clémentine IGP de Corse

Macarons & chocolat de Noël

Alternatif: Terrine de légumes, feuilleté au fromage



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.

Les rennes mangent tous les légumes-feuilles ou ce qui pousse dans la terre, et beaucoup de ces aliments sont bons pour les lutins et les petits enfants aussi ! Nous avons tous besoin de légumes pour devenir grands et être en bonne santé.



Equilibre & Biodiversité

VENDREDI 22 novembre 2024

Longévité 2 ans Taille 8 cm Poids 15 g



40% des mammifères sur terre sont des rongeurs.

Nous avons une paire d'incisives à croissance continue.

Les rats ont un bon odorat et sont utilisés par l'homme pour détecter la drogue et les mines antipersonnel.

QUEL EST MON RÉGIME ALIMENTAIRE?

Je suis un animal omnivore à tendance granivore. Je me nourris de céréales et de tout ce que l'homme laisse à ma disposition. Je suis un véritable nettoyeur urbain. Je suis utile pour la Biodiversité en aérant les sols permettant à l'eau de s'écouler et je suis un apport de protéines pour les prédateurs.

- ESPÈCE PROLIFIQUE - NE PAS LAISSER DE DÉCHETS OU DE NOURRITURE SI TU NE VEUX PAS ME VOIR DANS TA MAISON -

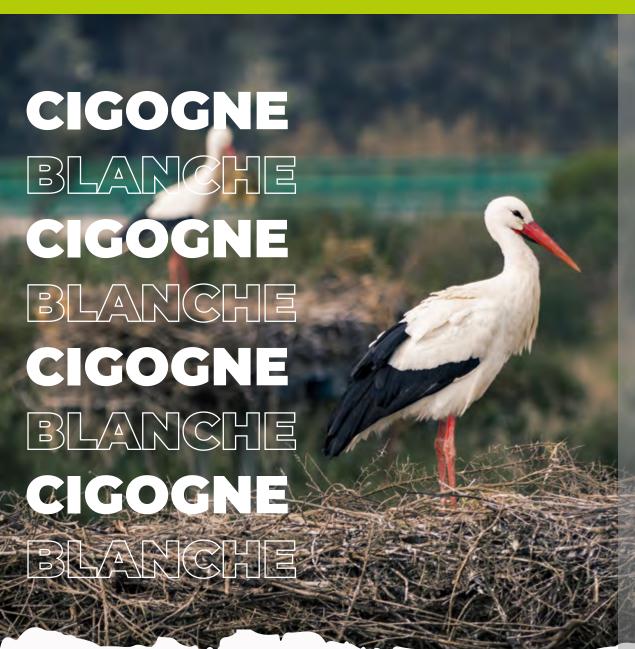
L'écureuil roux, le castor, le c a m p a g n o l amphibie, le hamster et le muscardin sont protégés.



Equilibre & Biodiversité

VENDREDI 6 décembre 2024

Longévité 30 ans Taille 115 cm Poids 4,5 kg



Je suis une espèce d'oiseau é c h a s s i e r migrateur.

On me trouve en **Europe, Asie et Afrique.**

Pour survivre, j'ai besoin qu'on préserve les zones humides, qu'on neutralise les lignes électriques et qu'on ferme les décharges à ciel ouvert.

QUEL EST MON RÉGIME ALIMENTAIRE?

Je suis un animal carnivore. Je mange des insectes, mollusques, poissons et rongeurs. Je suis toujours menacée par l'électrocution, les produits toxiques des décharges où je me nourris, la bromadiolone pour éliminer les rongeurs que je mange, l'épendage chimique pour la lutte des sauterelles et criquets en Afrique et le braconnage.

- ESPÈCE PROTEGÉE - EN VOIE DE DISPARITION -

Protégée depuis 1981 Danger!!



Equilibre & Biodiversité

VENDREDI 20 décembre 2024

Longévité 15 ans Taille 1m80 Poids 150 kg



QUEL EST MON RÉGIME ALIMENTAIRE?

Je suis un animal herbivore ruminant. Je mange des lichens (c'est une association mousse-champignons), mais aussi des plantes herbacées, des écorces, des petits branchages, des mousses et des champignons.

- ESPÈCE VULNÉRABLE - VICTIME DE LA CHASSE, DU BRACONNAGE ET DU CHANGEMENT CLIMATIQUE-

Chasse raisonnée en Russie & Norvège..