

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

04/09/2023

Salade de tomates bio

Melon bio

Salade verte bio



Bio gnocchis gratinés (plat unique)



Sauté de veau sauce suprême



Blé bio pilaf



Fondue de poireaux bio



Fromage blanc brassé bio + sucre



St Nectaire



Gâteau aux spéculoos



Clafoutis aux pêches bio



Corbeille de fruits BIO



MARDI

05/09/2023



Salade de pâtes bio



Salade de pommes de terre bio



Salade verte bio



Couscous de pois chiches bio



Bio steak de lentilles



Semoule bio parfumée



Carottes bio en persillade



Yaourt aux fruits mixés



Camembert

Salade de fruits frais bio



Ananas frais bio



Corbeille de fruits BIO



JEUDI

07/09/2023

Salade coleslaw bio



Concombre bio vinaigrette



Salade verte bio



Poisson du marché sauce citron



Omelette



Riz bio créole



Brocolis bio sautés



Coulommiers



Cantal

Tarte flan pâtissier

Cookies

Corbeille de fruits BIO



VENDREDI

08/09/2023

Rillettes de thon

Pâté de campagne* (porc) cornichon



Salade verte bio



Farfalles bio sauce ricotta épinard



(plat unique)

Poulet rôti



Pâtes farfalles bio



Haricots verts bio ail & persil



Yaourt aromatisé

Bûche du Pilat



Bio compote pomme pêche



Pomme bio au four épice cannelle



Corbeille de fruits BIO



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Produit local



Appellation
d'Origine Contrôlée



Pêche
Responsable



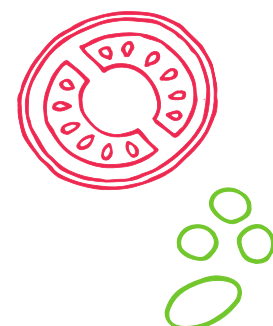
Plat
Végétarien



Label
Rouge



Viande Bovine
Française



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

11/09/2023

Salade de riz bio	
Salade de pois chiches bio au cumin	
Salade verte bio	
Bio croque tofu provençal	
Saucisse de porc*	
Lentilles bio cuisinées	
Courgettes bio persillées	
Faisselle + sucre	
St Nectaire	
Raisins bio	
Melon bio	
Corbeille de fruits BIO	

MARDI

12/09/2023

Concombre bio bulgare	
Carottes bio râpées vinaigrette	
Salade verte bio	
Quenelles natures sauce tomate	
Rôti de bœuf jus aux herbes	
Pommes de terre bio	
Julienne de légumes bio	
Emmental	
Yaourt nature + sucre	
Tarte bressane au sucre	
Gâteau cake au chocolat	
Corbeille de fruits BIO	

JEUDI

14/09/2023



Pizza margherita	
Œuf mayonnaise	
Salade verte bio	
Boulettes de soja barbecue	
Flan de choux fleurs bio au chèvre	
Pâtes coquillettes bio	
Epinards bio béchamel	
Fromage Le Roussot	
Yaourt aromatisé	
Poire bio au chocolat	
Compote de pommes bio	
Corbeille de fruits BIO	

VENDREDI

15/09/2023

Tomates bio vinaigrette	
Chou blanc bio & raisins secs	
Salade verte bio	
Chili sin carné	
Poisson du marché crème à l'aneth	
Riz bio	
Ratatouille bio	
Tomme noire	
Camembert bio	
Duo kiwi banane bio	
Ananas frais bio	
Corbeille de fruits BIO	

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Produit local



Appellation
d'Origine Contrôlée



Pêche
Responsable



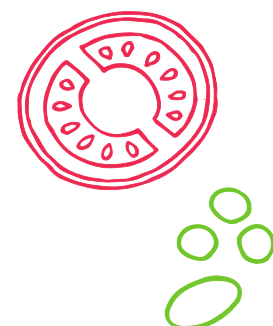
Plat
Végétarien



Label
Rouge



Viande Bovine
Française



LE MENU DE LA SEMAINE

**MÉTROPOLE
GRAND LYON**



LUNDI

18/09/2023

MARDI

19/09/2023

JEUDI

21/09/2023

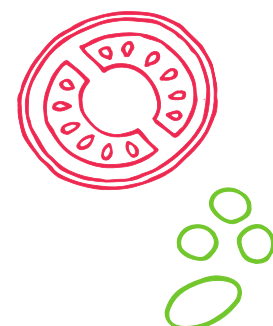
VENDREDI

22/09/2023

Pastèque bio Céleris rémoulade bio Salade verte bio		Betteraves bio vinaigrette Poireaux bio vinaigrette Salade verte bio		Salade de blé bio provençale Salade de lentilles bio aux oignons Salade verte bio		Radis bio beurre Tomate bio vinaigrette Salade verte bio	
Parmentier aux lentilles bio (plat unique) Filet de poisson meunière	 	Omelette Rôti de porc au jus*	 	Loubia marocain Sauté de bœuf aux olives	 	Frittata coquillettes & courgette (plat unique) Bio boulettes de pois chiches	
Purée de pommes de terre bio Haricots verts bio sautés	 	Frites bio Petits pois bio aux oignons	 	Semoule bio Poêlée de brocolis choux fleurs bio	 	Coquillettes bio Courgettes bio à l'italienne	
Yaourt nature + sucre Cantal	 	Fromage blanc aromatisé Bûche du Pilat		Yaourt à la vanille bio Brie		St Paulin Fourme d'Ambert	
Compote pomme banane bio Pomme bio au four caramélisée Corbeille de fruits BIO	 	Flan vanille nappé caramel Fromage blanc crème de marrons Corbeille de fruits BIO	 	Salade de fruits bio frais Raisins bio Corbeille de fruits BIO	 	Gâteau au citron Gâteau basque Corbeille de fruits BIO	

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

25/09/2023

Pizza margherita
Rillettes de maquereaux
Salade verte bio
Moussaka végétarienne
Emincé de poulet au romarin
Bulgour bio parfumé
Julienne de légumes bio
Faisselle + sucre
Camembert bio
Salade de kiwis bio
Prunes bio
Corbeille de fruits BIO



MARDI

26/09/2023



Tomate bio vinaigrette
Carottes bio râpées vinaigrette ciboulette
Salade verte bio
Gnocchis bio sauce financière (plat unique)
Curry de légumes haricots lait de coco
Blé bio au curcuma
Epinards bio à la crème
Yaourt aromatisé
Edam
Compote pomme fraise bio
Poire bio au chocolat
Corbeille de fruits BIO



JEUDI

28/09/2023

Salade concombre maïs bio
Salade d'Automne (céleri bio, pomme bio, raisin, curry)
Salade verte bio
Bolognaise de lentilles bio
Poisson du marché sauce Nantua
Pâtes bio fusilli
Fondue de poireaux bio
Fromage blanc brassé bio + sucre
St Nectaire
Tarte aux pralines
Brownie crème anglaise
Corbeille de fruits BIO



VENDREDI

29/09/2023

Salade de pommes de terre bio vinaigrette
Taboulé aux légumes bio
Salade verte bio
Riz bio cantonnais aux œufs (plat unique)
Steak haché au jus
Riz bio parfumé thaï
Petits pois carottes bio persillés
Mimolette
Tomme blanche
Salade de fruits bio frais
Salade de pommes bio
Corbeille de fruits BIO



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



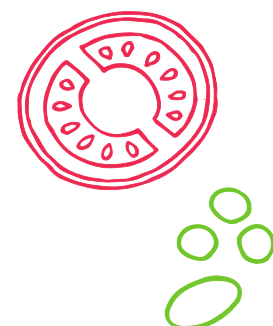
Plat Végétarien



Label Rouge



Viande Bovine Française



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

02/10/2023



Betteraves bio vinaigrette

Fenouil bio à la grecque

Salade verte bio



Boulettes de soja crème forestière



Gratin de patates douces au chèvre
(plat unique)



Pâtes penne bio



Haricots verts bio ail & persil



Yaourt aux fruits mixés

Bûche du Pilat



Flan vanille

Fromage blanc bio coulis fruits
exotiques



Corbeille de fruits BIO



MARDI

03/10/2023

Crêpe fromage

Pâté croûte de volaille cornichon

Salade verte bio



Ragoût végétarien (pommes de terre,
potiron, maïs, olive)
(plat unique)



Merlu sauce niçoise



Pommes de terre bio persillées



Courgettes bio aux oignons



Gouda

Fourme d'Ambert



Banane bio chocolat



Raisins bio



Corbeille de fruits BIO



JEUDI

05/10/2023

Chou blanc bio mimolette

Concombre bio bulgare

Salade verte bio



Quenelles nature aux olives



Côte de porc charcutière*



Riz bio aux épices



Petits pois navets bio au jus



Yaourt nature + sucre



Tomme noire

Ananas bio frais



Salade de fruits bio frais



Corbeille de fruits BIO



VENDREDI

06/10/2023

Endives bio vinaigrette

Carottes bio râpées & raisins

Salade verte bio



Lentilles bio à l'indienne



Emincé de veau sauce estragon



Semoule bio



Choux fleurs bio persillés



Cantal



Yaourt aromatisé



Gâteau au spéculoos



Gaufre liégeoise sucre glace

Corbeille de fruits BIO



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Produit local



Appellation
d'Origine Contrôlée



Pêche
Responsable



Plat
Végétarien



Label
Rouge



Viande Bovine
Française

LUNDI

09/10/2023

MARDI

10/10/2023



JEUDI

12/10/2023

VENDREDI

13/10/2023

Céleri bio rémoulade au paprika



Radis bio beurre



Salade verte bio



Pâtes macaroni à la carbonara végétale



(plat unique)

Estouffade de bœuf toulousain



Pâtes macaronis bio



Poêlée de légumes bio



Fromage blanc & miel



Camembert

Gâteau de semoule bio & raisins secs



Flan caramel

Corbeille de fruits BIO



Salade de maïs bio



Potage velouté à la patate douce bio



Salade verte bio



Chakalaka au curry

(plat unique)

Omelette



Haricots blancs à la tomate



Carottes bio persillées



Yaourt aux fruits mixés



St Nectaire



Salade de pommes bio



Salade de fruits frais bio



Corbeille de fruits BIO



Méli mélo concombre bio & mangue



Endive bio au surimi



Salade verte bio



Carry de poisson du marché



Lentilles à la marocaine



Boulgour bio



Epinards bio béchamel



Emmental



Munster



Gâteau potiron & noix



Tarte pépites de chocolat



Corbeille de fruits BIO



Salade de spirales bio 3 couleurs



Taboulé aux légumes bio



Salade verte bio



Nuggets de pois chiches



Poulet sauce chimichurri



Gratin de pommes de terre bio



Haricots beurre tomatés bio



Yaourt aromatisé



Bûchette de lait mélangé

Compote de fruits bio



Ananas bio



Corbeille de fruits BIO



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Produit local



Appellation
d'Origine Contrôlée



Pêche
Responsable



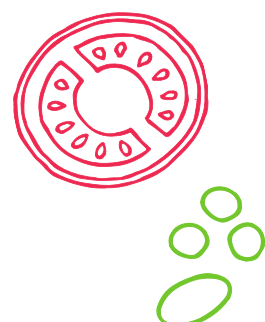
Plat
Végétarien



Label
Rouge



Viande Bovine
Française



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

16/10/2023

Salade pois chiches bio vinaigrette au
cumin
Salade de pommes de terre bio au
cumin
Salade verte bio



Quenelles natures sauce tomate



Blanquette de veau



Riz créole bio



Brocolis bio sautés



Fromage blanc bio + sucre



Cantal



Salade de kiwis bio



Poire bio au chocolat



Corbeille de fruits BIO



MARDI

17/10/2023



Chou rouge bio émincé



Carottes bio râpées vinaigrette



Salade verte bio



Gratin gnocchis aux épinards bio
(plat unique)



Bio croque tofu emmental



Purée de potimarron bio



Choux verts bio au jus



Yaourt aromatisé

Brie

Crêpe au sucre

Cookies

Corbeille de fruits BIO



JEUDI

19/10/2023

Tarte au fromage

Œuf mayonnaise

Salade verte bio



Tacos végétal



Pâtes spaghettis à la bolognaise
(plat unique)



Pâtes spaghettis bio



Haricots verts bio



Bûche du Pilat



Tomme noire

Compote de fruits bio



Pomme bio à la gelée de groseilles



Corbeille de fruits BIO



VENDREDI

20/10/2023

Endive bio mimolette



Salade Coleslaw bio



Salade verte bio



Curry de pois chiches à l'indienne



Poisson frais du marché sauce citron



Mélange 5 céréales bio



Ratatouille bio



Fourme d'Ambert



Yaourt nature + sucre



Mousse saveur crème brûlée



Clafoutis bio aux pruneaux



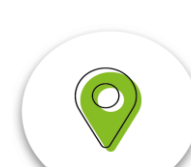
Corbeille de fruits BIO



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Produit local



Appellation
d'Origine Contrôlée



Pêche
Responsable



Plat
Végétarien



Label
Rouge



Viande Bovine
Française