

	REPAS VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Carottes râpées à la vinaigrette du chef	Choux-fleurs à la vinaigrette du chef	Radis / Beurre	Taboulé
PLAT PRINCIPAL	Steak de soja sauce échalote	Filet de poisson basquaise	Filet de poulet à la moutarde Origine : France	Sauté de bœuf R.A. au jus	Jambon froid Origine : France
PLAT SANS VIANDE	-	-	Boulettes végétariennes à la sauce tomate	Escalope de soja / Blé panée	Œuf dur à la béchamel
GARNITURE	Coquillettes BIO R.A.	Petits pois	Boulghour	Purée de pommes de terre	Epinards hachés BIO
FROMAGE	Brie à la coupe	Gouda BIO		Fromage frais nature sucré	Cantadou ail et fines herbes
DESSERT	Fruit	Beignet framboise R.A. (collectif)	Yaourt à la myrtille BIO		Fruit
GOÛTERS	Yaourt nature + Sucre Pain + Confiture de fraises	Cookies Fruit		Pain + Cantal Purée de pêches	Fromage blanc nature + Sucre Brioche nature

**PAIN tranché BIO R.A. servi tous les jours**

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements

GIERES  
SPL

	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Cœur de laitue à la vinaigrette du chef	<del></del>	Salade de pommes de terre / Olives / Maïs	Salade de mâche à la vinaigrette du chef	Salade de chou blanc / Emmental à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Quiche à la volaille R.A.	Chili végétarien	Bœuf braisé R.A.	Filet de poisson meunière / Citron	Sauce carbonara (porc)
PLAT SANS VIANDE	Quiche au fromage R.A.	-	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	-	Sauce au thon à la tomate
GARNITURE	Carottes BIO au cumin	Riz créole	Purée de potiron BIO	Jardinière de légumes	Spaghettis BIO R.A.
FROMAGE	Yaourt nature R.A. (sans sucre) servi avec sa	Bûche de chèvre à la coupe	Tomme blanche	Edam BIO	<del></del>
DESSERT	Compote de pommes BIO (collectif)	Fruit	Ananas frais	Gâteau au citron du chef	Flan vanille nappé caramel
GOÛTERS	Lait demi-écrémé Madeleines	Fromage blanc nature + Sucre Pain + Chocolat au lait	<del></del>	Pain au lait Fruit	Pain + Coulommiers Compote à boire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Salade de lentilles et pois chiches à la vinaigrette du chef	Betteraves R.A. à la vinaigrette du chef	Carottes râpées à la vinaigrette du chef	<del></del>	Céleri rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Pilons de poulet au jus Origine : France	Moules à la provençale	Sauté de porc R.A. aux champignons	Rôti de veau R.A. aux olives	Escalope de soja / Blé panée
PLAT SANS VIANDE	Steak fromager	-	Bolognaise végétarienne	Filet de poisson sauce ciboulette	-
GARNITURE	Duo de haricots	Blé pilaf	Tagliatelles aux épinards	Polente R.A.	Gratin de brocolis BIO
FROMAGE	Emmental BIO	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	<del></del>	Bûche du Pilat R.A. à la coupe	Chanteneige fouetté
DESSERT	Fruit	<del></del>	Crème dessert au caramel	Fruit BIO	Tarte aux pommes
GOÛTERS	Pain + Miel Yaourt à boire	Quatre-quarts Fruit	<del></del>	Lait demi-écrémé + Pétales de maïs Purée de pommes / Bananes	Pain + Pâtes de fruits Yaourt nature + Sucre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Kiwi BIO R.A. à la cuillère	Salade iceberg à la vinaigrette du chef	Salade de radis / Maïs	Friand au fromage	Salade de pommes de terre du chef
PLAT PRINCIPAL	Saucisse de Strasbourg	Hachis parmentier Origine : France	Filet de poisson sauce crustacée	Omelette nature BIO Origine : France	Sauté de bœuf R.A. aux oignons
PLAT SANS VIANDE	Nuggets de blé	Brandade de morue	-	-	Crêpe au fromage
GARNITURE	Papillons à la tomate	-	Choux-fleurs BIO à la béchamel	Petits pois	Purée de carottes
FROMAGE	<del> </del>	Yaourt nature et sa Confiture de fraises (collectif)	Vache qui rit	Mimolette	St Paulin BIO à la coupe
DESSERT	Yaourt à la vanille BIO R.A.	<del> </del>	Clafoutis aux fruits du chef	Fruit R.A.	Fruit
GOÛTERS	Pain + Bonbel Purée de pêches	Cake aux pépites de chocolat Fruit	<del> </del>	Brioche nature Fromage blanc nature + Sucre	Fromage frais nature sucré Pain + Chocolat au lait

	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de coquillettes BIO R.A.		Coleslaw	Salade de batavia R.A. à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Couscous aux Boulettes de bœuf Origine : France	Aiguillettes de blé au curry	Rôti de veau R.A. au jus	Sauté de poulet au paprika Origine : France	Filet de poisson pané / Citron
PLAT SANS VIANDE	Pois chiches aux légumes de couscous	-	Steak boulghour / Lentilles	Boulettes végétariennes à la sauce tomate	-
GARNITURE	Semoule	Epinards hachés BIO	Flageolets	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés
FROMAGE	Gouda BIO	Crème de fromage fondu	Coulommiers à la coupe	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Gâteau moelleux au chocolat accompagné de sa Crème anglaise (collectif)
DESSERT	Purée de pommes (stock tampon)	Fruit	Fruit BIO		
GOÛTERS	Pain + Pâtes de fruits Fruit	Yaourt nature + Sucre Pain au lait		Lait demi-écrémé Biscuits nappés au chocolat	Pain + Brin Purée de pommes / Fraises

	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<p style="text-align: center;"><b>FERIE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>LUNDI DE PÂQUES</b></p>	Pizza au fromage R.A.	Duo de carottes / Céleri râpés	Concombre / ciboulette à la vinaigrette du chef	<del> </del>
PLAT PRINCIPAL		Sauté de porc au jus Origine : R.A.	Quenelles BIO R.A. à la tomate	Paupiette de poisson sauce basilic	Raviolis de bœuf BIO R.A. à la tomate Origine : France
PLAT SANS VIANDE		Filet de poisson pané / Citron	-	-	Cappelletti au fromage à la tomate Origine : France
GARNITURE		Purée de courgettes	Poêlée de brocolis / Champignons	Riz créole	-
FROMAGE		Tomme blanche	Camembert	<del> </del>	Fromage frais nature sucré
DESSERT		Fruit	Compote de poires (collectif)	Yaourt à la framboise BIO	Fruit
GOÛTERS			Pain + Miel Yaourt à boire	<del> </del>	Pain + Vache qui rit Fruit

**PAIN tranché BIO R.A. servi tous les jours**

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements

GIERES  
SPL