

# MENUS DE LA SEMAINE

Du 3 au 7 juin 2024

Lundi

Carottes râpées /maïs

Spaghettis bolognaise  
végé

Brie

Compote maison

Goûter

Gâteau de semoule  
Laitage + fruit

Mardi

Salade verte

Poulet grillé  
Frites

Yaourt fruits  
Fruit de saison

Goûter

Gougères  
Laitage + fruit

Mercredi

Salade de riz/olives

Filet de lieu citronné  
Crumble de courgettes  
au parmesan

Samos  
Liégeois

Goûter

Biscuit  
Laitage + fruit

Jeudi

Concombre tzatzíki

Mijoté de bœuf au jus  
Blé

Ossau-iraty  
Fraises

Goûter

Cake marbré  
Laitage + fruit

Vendredi

Cake au fromage

Rôti de porc  
(\*poisson)  
Poêlée de légumes de  
saison

Fromage blanc  
Salade de fruit

Goûter

Torsade  
Laitage + fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. Principalement, les plats et desserts sont confectionnés sur place



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture locale



Plat végétarien



Pêche durable



Préparé en cuisine



Surgelés



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Label rouge



Colombier  
Saugnieu

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits.

# MENUS DE LA SEMAINE

Du 10 au 14 juin 2024

Lundi

Salade pommes de terre au thon  
Steak haché  
Aubergines à la mozza  
Yaourt nature  
Fruit de saison

Goûter

Moelleux au chocolat  
Laitage + fruit

Mardi

Radis beurre  
Quenelles sauce tomate  
Riz  
St Paulin  
Petit pot glacé

Goûter

Cookies  
Laitage + fruit

Mercredi

Crêpe au fromage  
Sauté veau aux olives  
Haricots verts  
Fromage blanc aux fruits  
Fruit de saison

Goûter

Biscuit  
Laitage + fruit

Jeudi

Melon  
Poisson meunière  
Coquillette  
Kiri  
Compote maison

Goûter

Pain et fromage  
Laitage + fruit

Vendredi

Taboulé  
Œuf dur  
Épinard à la crème  
St Marcellin  
Mousse au chocolat

Goûter

Diamants  
Laitage + fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. Principalement, les plats et desserts sont confectionnés sur place



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture locale



Plat végétarien



Pêche durable



Préparé en cuisine



Surgelés



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Label rouge



Colombier  
Saugnieu

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits.

# MENUS DE LA SEMAINE

Du 17 au 21 juin 2024

Lundi

Friand au Comté

Cuisse de poulet grillée  
Carottes persillées

Gouda

Fruit de saison

Goûter

Galette Saint-Pierre  
Laitage + fruit

Mardi

Pastèque

Sauté d'agneau au jus  
Semoule

Yaourt nature

Tarte aux pommes

Goûter

Brioche  
Laitage + fruit

Mercredi

Salade haricots verts

Steak de thon tomate  
Macaronis

Camembert

Fruit de saison

Goûter

Biscuit  
Laitage + fruit

Jeudi

Salade de riz aux olives

Croustillant fromage  
Ratatouille maison

Bûche de vache Pilât

Œuf à la neige maison

Goûter

Croissant  
Laitage + fruit

Vendredi

Menu Anglais

Salade verte

Toad in the hole  
(Saucisse)

Purée de pomme de  
terre

Cheddar  
Sticky toffee pudding

Goûter

Pain et fromage  
Laitage + fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. Principalement, les plats et desserts sont confectionnés sur place



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture locale



Plat végétarien



Pêche durable



Préparé en cuisine



Surgelés



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Label rouge



Colombier  
Saugnieu

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits.

# MENUS DE LA SEMAINE

Du 24 au 28 juin 2024

Lundi

Carottes râpées  
vinaigrette

Moules  
Frites

Yaourt nature  
Fruit de saison

Goûter

Gâteaux aux amandes et  
à l'orange  
Laitage + fruit

Mardi

Salade de betterave et  
œuf

Lasagnes  
végétariennes

Tomme grise  
Compote maison

Goûter

Biscuit de Savoie  
Laitage + fruit

Mercredi

Taboulé

Rôti de porc  
(\*poisson)  
Gratin de choux fleurs

Babybel  
Crème dessert maison

Goûter

Biscuit  
Laitage + fruit

Jeudi

Salade verte

Sauté de bœuf  
Blé aux petits légumes

Petit suisse  
Salade de fruit

Goûter

Clafoutis  
Laitage + fruit

Vendredi

Concombre sauce  
yaourt

Escalope viennoise  
Épinards

Comté  
Beignet aux pommes

Goûter

Madeleine fromage  
Laitage + fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. Principalement, les plats et desserts sont confectionnés sur place



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture locale



Plat végétarien



Pêche durable



Préparé en cuisine



Surgelés



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Label rouge



Colombier  
Saugnieu

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits.