

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
ENTREES	salade verte maïs	salade verte et crouton	salade verte emmental	salade verte aux crevettes
	salade de chou-fleur thon et olives	 cervelle des Canuts	salade de concombre 	pamplemousse 
	taboulé 	salade de PDT au hareng	salade de blé au surimi	Tarte au poireau
PLATS	Chili Con Carne 	 Œufs mollets 	 saucisson local  (porc) Beaujolais	Colombo de Poulet  GNOCCHIS à la tomate et au Parmesan 
	cœur de merlu sauce barbecue	poisson Meunière et citron bio	 Omelette au fromage	
ACCOMPAGNEMENT	Riz safrané 	Lentilles à la tomate 	Pomme de terre vapeur 	tortis 
	Aubergine à la tomate 	Epinards Florentine	Chou-fleur persillé	haricots verts à la tomate
PRODUITS LAITIERS	tomme blanche	 fromage blanc battu	Saint Marcellin local	brie 
	Yaourt fermier seau 		 Yaourt fermier seau	Yaourt fermier
	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
DESSERTS	pomme locale 	 poire 	Tarte citron 	 Orange
	fromage blanc et compote de fraise	Beignet à la Pomme	salade de fruits au sirop	pomme locale Bio 
	crème dessert au caramel	compote de fruits	Kiwi 	Prune bio 

Menus conformes au GEMRCN (juillet 2015) Validés par Pascale QUINON Diététicienne Nutritionniste