



SEMAINE DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2024

LUNDI

Feuilleté au
fromage

Gratin de courge
bio *
(Origine locale)

Égrené végétarien
bio

Emmental

Kiwi*

MARDI

Salade de riz bio

Œufs mollets bio

Épinards bio *
(Origine locale)

Pain de bleu

Kaki*

JEUDI

Radis*
(Origine locale)

Hachi parmentier*
(Origine française)
Brandade de poisson

Yaourt nature bio

Compote bio *
(Origine locale)

VENDREDI

Poireaux
vinaigrette *

Filet de merlu au
beurre blanc

Semoule bio

Flan au chocolat
maison et bio

Orange bio *



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI

Férialé

MARDI

**Carottes râpées
bio ***
(Origine locale)

Bœuf bourguignon
(Origine française et locale)
Boulettes végétariennes

Pâtes bio

Crème vanille

**Pomme bio au four
sur lit de caramel ***
(Origine locale)

JEUDI

Salade verte*
(Origine locale)

Lentilles bio *

Brocolis*

Camembert bio

**Gâteau au yaourt
maison et bio**

VENDREDI

Pâté croûte
(Origine française et locale)
Surimi

Moules bio *
(Origine française)

Frites

Tomme blanche

Poire bio *
(Origine locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI

Céleri rémoulade*
(Origine locale)

Steak haché bio
(Origine française et locale)
Nuggets végétariens

Navets rôtis

Saint-Nectaire
AOP

Éclair au chocolat

MARDI

Betteraves
(Origine locale)

**Filet de hoki à la
grenobloise**

Blé bio

Yaourt aux fruits

Pomme bio *
(Origine locale)

JEUDI

Beaujolais nouveau

Salade bio lyonnaise*
Salade bio lyonnaise sans lardons

Saucisson beaujolais
(Origine française et locale)
Poisson à la bordelaise

Pommes de terre*
vapeur

Fromage blanc

**Brioche maison aux
pralines**

VENDREDI

Œuf mayonnaise

Coco rouge

Chou braisé*
(Origine locale)

Tomme grise

Mandarine bio *



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 25 au 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI

**Salade d'endives*
croustons et noix**
(Origine locale)

**Poisson aux
céréales**

Boulgour bio

**Fromage de
chèvre**

Compote bio
(Origine locale)

MARDI

**Salade de pâtes
bio**

**Dahi de pois
chiches bio et
lentilles bio au
curry ***

Yaourt bio

Banane

JEUDI

**Salade de chou
rouge***
(Origine locale)

Pot-au-feu
(Origine française et locale)
Pot au feu de la mer

Montcadi

**Quatre quarts
maison et bio**

VENDREDI

**Salade de carottes
cuites bio ***

Emincé de volaille
(Origine française )

Légumes de saison tomaté

Quenelles

Chanteneige

Pomme bio *
(Origine locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison