













































PERIODE DU 30 MAI AU 24 JUN 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 30.05 AU AU 03.06.22	Salade de blé 	 Salade verte	Friand à la viande	 Concombre à la crème 
	Cuisse de poulet rôtie	 Dhal de pois chiche  au curry et lait de coco	 Sauté de bœuf 	 Filet de lieu sauce vierge  
	Brocolis persillés	Tartare 	Ratatouille 	Riz 
	Yaourt aromatisé	Yaourt nature 	Yaourt nature 	Tomme noire
	Fruit de saison 	Beignet chocolat	 Fruit de saison	Glace

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 07.06 AU 10.06.22		Salade piémontaise	REPAS LYONNAIS	Coleslaw  
		 Dés de saumon sauce citron 	 Salade lyonnaise 	Omelette
	FERIÉ	Poêlée de légumes 	Saucisson lyonnais et pommes vapeur	 Boulghour 
		Yaourt nature 	Yaourt fermier 	Emmental
		Fruit de saison	Tarte à la praline	Compote 

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 13.06 AU 17.06.22	Macédoine de légumes	 Carottes rapées vinaigrette 	Salade de tomates et haricots rouges 	Salade verte 
	 Sauté de bœuf sauce au vin 	 Sauté de dinde 	Quenelle sauce nantua 	Brandade de morue 
	Haricots beurre persillés	Brunoise provençale	Riz	-
	Gouda	Yaourt fermier 	Saint Nectaire à la coupe 	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison 	Eclair vanille	 Pomme au four  	Crème dessert chocolat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 20.06 AU 24.06.22	 Pizza au fromage 	Melon	 Celeri rémoulade 	Salade verte 
	 Sauté de porc aux olives 	Spaghettis à la bolognaise 	Escalope milanaise	Couscous végétarien 
	Epinards	-	Haricots verts persillés 	 Semoule 
	Vache qui rit 	Emmental à la coupe	Yaourt nature 	Fromage blanc
	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote 	Gâteau anniversaire et bonbons 

Légende :

Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable
Label rouge



Repas végétarien



Préparation "maison"



Produits "fermiers"



BIO

Viande de porc / Bœuf français



AOP AOC IGP



Produits locaux



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons