













LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Carottes râpées BIO à la vinaigrette</p> <p> Sauté de bœuf au jus</p> <p><i>SV : Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)</i></p> <p>Brocolis en gratin</p> <p> Yaourt BIO aromatisé à la fraise de la ferme des Pourchoux</p> <p>Gâteau Basque</p>	<p>Tartinade de légumes et fromage frais</p> <p> Aiguillettes de poulet au jus</p> <p><i>SV : Hachis parmentier végétarien (plat complet)</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fourme d'Ambert AOP </p> <p>Compote pomme-poire individuelle</p>	<p>Salade de lentilles à l'échalote</p> <p>  Œuf dur BIO sauce aurore</p> <p>Haricots beurre</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p> Cubes de poisson blanc sauce crème</p> <p> Riz créole BIO</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>













Semaine du 06 au 10 Mai 2024
Ville de Saint Romain de Jalionas
















LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri râpé BIO sauce rémoulade	Salade de risetti au pistou	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
 Colin d'Alaska sauce bouillabaisse	 Nuggets de blé		
Pommes de terre persillées	 Ratatouille BIO		
Fromage frais Cantafrais	 Coulommiers BIO		
Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison		










LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO à la vinaigrette  Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)	 Salade de tomates BIO à la vinaigrette   Omelette BIO nature	Rillettes de sardines  Bœuf braisé <i>SV : Bolognaise végétale</i>	 Salade coleslaw BIO  Merlu sauce persane
/	Jardinière de légumes	Polenta crémeuse	 Courgettes BIO
Fromage blanc	Fromage frais Saint Môret	Pont l'Evêque AOP 	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras
 Fruit de saison BIO	Riz au lait	Pastèque	Beignet fourré à la pomme



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI TAHITI
<p>LUNDI DE PENTECÔTE</p>	<p>Salade soissonnaise</p>	<p>Cervelas et cornichon</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p>
	<p> Quenelles au coulis de légumes</p>	<p> Cubes de poisson blanc sauce paprika</p>	<p> Rôti de porc sauce aigre douce</p>
	<p> Carottes BIO</p>	<p> Camembert BIO</p>	<p> Riz BIO</p>
	<p> Yaourt BIO aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux</p>	<p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>	<p> Fromage blanc BIO</p>
	<p>Fruit de saison</p>	<p> Chou-fleur et pommes de terre</p>	<p> Gâteau au chocolat et à la noix de coco</p>











Semaine du 27 au 31 Mai 2024
Ville de Saint Romain de Jalionas

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri râpé BIO sauce cocktail	Salade verte à la vinaigrette	 Concombres BIO à la vinaigrette	Salade de haricots rouges et maïs
 Sauté de bœuf sauce curry	 Colin d'Alaska pané	 Dahl de lentilles	 Aiguillettes de poulet sauce provençale
 <i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i>			<i>SV : Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>
 Petits pois BIO	Pommes de terre röstie aux légumes	Riz créole	 Brocolis BIO persillés
Fromage fondu Vache Picon	Saint Nectaire AOP 	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	 Carré BIO
Tarte au citron	Lacté saveur chocolat	Compote pomme-pêche	 Fruit de saison BIO

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw	 Taboulé BIO (semoule BIO)	 Salade de tomates BIO à la vinaigrette	Salade de blé sauce bulgare
 Merlu sauce basilic	Haché de veau au jus	 Sauté de bœuf aux oignons	  Omelette BIO nature
 Macaroni BIO	<i>SV : Nuggets de blé</i>	<i>SV : Boulettes de soja sauce barbecue</i>	
	Purée de légumes	 Haricots verts BIO	 Epinards BIO à la béchamel et croûtons
Fromage frais Carré frais	Edam	Fromage frais Saint Môret	Fromage blanc
Cubes de pêches au sirop léger	Fruit de saison	Tarte flan abricot	Fruit de saison













Semaine du 10 au 14 Juin 2024
Ville de Saint Romain de Jalionas



LUNDI	MARDI	JEUDI MENU DES ENFANTS	VENDREDI
Salade de pommes de terre à l'échalote	Melon	Tartinade de betteraves, pois chiches et fromage frais	Salade de riz BIO arlequin
 Aiguillettes de poulet au jus	 Colin d'Alaska sauce catalane	 Pizza aux fromages (mozzarella, emmental)	 Sauté de porc au jus
<i>SV : Quenelles sauce tomate</i>			<i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i>
 Ratatouille BIO	 Blé BIO tendre	 Salade verte BIO à la vinaigrette	 Petits pois BIO
Petit fromage frais	Fromage frais Tartare ail et fines herbes	 Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux	Cantal AOP 
Fruit de saison	Lacté saveur chocolat	Purée de pommes individuelle	Fruit de saison













Semaine du 17 au 21 Juin 2024
Ville de Saint Romain de Jalionas










LUNDI MENU HAMBURGER	MARDI	JEUDI	VENDREDI
/	 Salade de pâtes BIO aux fines herbes	Céleri râpé sauce rémoulade	 Salade de tomates BIO à la vinaigrette balsamique
 Hamburger (pain buns, steak haché de bœuf, salade, tomate, ketchup)	 Hachis végétarien de légumes (plat complet)	 Paëlla marine (cubes de poisson blanc, fruits de mer)	 Sauté de dinde sauce paprika
<i>SV : Fishburger (pain buns, Colin d'Alaska pané, salade,  tomate, ketchup)</i>			<i>SV : Gratin de courgettes, pommes de terre et ricotta (plat complet)</i>
Pommes de terre noisette et ketchup	/	 Riz BIO	 Courgettes BIO
Tranche d'emmental	Fourme d'Ambert AOP 	 Emmental BIO	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras
Purée pomme-fraise	Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Donuts glaçage cacao

Semaine du 24 au 28 Juin 2024
Ville de Saint Romain de Jalionas



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI BIENTÔT LES VACANCES : LA CRETE
 Salade de blé BIO méditerranéenne  Colin d'Alaska sauce citron	Pastèque  Aiguillettes de poulet au miel et poivron <i>SV : Boulettes de soja sauce miel et poivron</i>	Légumes achards Raviolis au saumon (plat complet)	Salade crétoise (tomate, concombre, poivron et fromage de brebis)  Moussaka végétarienne (plat complet)
Petits pois  Carré BIO	Pommes de terre persillées  Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux	/  Saint Paulin BIO	/  Fromage blanc BIO
Fruit de saison	Purée de pommes individuelle	 Fruit de saison BIO	 Gâteau au yaourt et à l'orange



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI MENU PIQUE-NIQUE
Haricots verts à la vinaigrette	 Salade de tomates BIO à la vinaigrette	Salade iceberg à la vinaigrette	/
Carbonara	 Quenelles sauce aurore	Couscous (pilon de poulet, saucisse merguez)	Sandwich pain buns bagnat (thon, mayonnaise, tomate)
<i>SV : Sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan)</i>		<i>SV : Couscous végétarien</i>	
 Penne BIO	 Courgettes BIO	 Semoule BIO	Chips
Saint Nectaire AOP 	Fromage fondu Vache Picon	Petit fromage frais aromatisé	 Camembert BIO portion
 Fruit de saison BIO	Eclair saveur chocolat	Compote fruits de saison	 Fruit de saison BIO et madeleine