



# Semaine du 5 au 11 Novembre 2018

## Ville de Saint Romain de Jalionas










LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Polonaise (L) bio</b>   Sauté de dinde à l'oignon  <i>SV : Boulettes végétales</i>  Petits pois  Camembert  Gaufre au sucre	Salade de pommes de terre ravigote  <b>Omelette du chef aux fines herbes</b>   Carottes au beurre  Cantal    <b>Fruit de saison bio</b>	 Céleri vinaigrette (L)  Pavé de colin sauce curry   <b>Riz bio</b>   Yaourt (L) à la poire  Cocktail de fruits au sirop léger	Taboulé d'hiver   Paleron de bœuf braisé à l'ail  <i>SV : Filet de merlu sauce aurore</i>  Haricots verts   <b>Tomme bio</b>   Fruit de saison (L)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Semaine du 12 au 18 Novembre 2018

## Ville de Saint Romain de Jalions













LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Macédoine bio mayonnaise</b>	Rosette et cornichons  <i>SV: œuf dur sauce cocktail</i>	Crêpe au fromage	 Céleri (L) râpé sauce fromage blanc
Galopin de veau sauce tomate  <i>SV : quenelle nature sauce tomate</i>	Fileté de poisson meunière	 Rôti de dinde froid et moutarde  <i>SV : œuf dur mayonnaise</i>	Saucisses de Toulouse  <i>SV : Cubes de saumon sauce fines herbes</i>
Semoule	Brocolis béchamel	Mélange de légumes racines	 <b>Lentilles bio</b>
Fromage blanc	Tomme grise	Emmental	Saint Bricet
Fruit de saison	Moelleux fraise	  <b>Fruit de saison bio (L)</b>	 <b>Compote du chef pomme cassis</b>

# Semaine du 19 au 25 Novembre 2018

## Ville de Saint Romain de Jalionas














LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes (L) râpées vinaigrette citron vert	 Salade de riz bio au surimi	Terrine de légumes et mayonnaise	 Chou rouge (L) vinaigrette
 Bœuf braisé au jus  <i>SV : Pavé de colin sauce bisque</i>	Cordon bleu  <i>SV : Nuggets fromage</i>	Filet de hoki sauce persane	 Fondant du chef carottes, potiron, brebis et cumin
Purée de pomme de terre	Gratin de blettes	Coquillettes	/
 Tomme bio	 Saint Nectaire	Camembert	 Petit suisse bio nature
Lacté vanille	 Fruit de saison (L)	 Fruit de saison bio	Flan pâtissier

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Semaine du 26 Novembre au 2 Décembre 2018

## Ville de Saint Romain de Jalions



LUNDI	MARDI	JEUDI Texas: La Country	VENREDI
 Salade de pâtes bio	 Céleri (L) rémoulade	Carotte râpée vinaigrette texane	 Rillettes du chef au thon
 Fricassé de dinde sauce forestière	Filet de merlu sauce orientale	 Wings de poulet et ketchup	Boulettes de bœuf à la russe
<i>SV: Œuf dur</i>		<i>SV : Croustillants de poisson et ketchup</i>	
Epinards et PDT	Semoule	Potatoes	 Chou fleur bio persillés
Saint Paulin	  Yaourt nature bio (L)	Tartare AFH	 Cantal
 Fruit de saison (L)	Poire au sirop léger	 Gâteau Texan du chef	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Semaine du 3 au 9 Décembre 2018

## Ville de Saint Romain de Jalionas



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI Fête des lumières
Taboulé d'hiver	  Carottes râpées bio (L) ciboulette	Lentilles en salade	Salade verte croûtons et œufs
Cubes de poisson sauce citron	 Aiguillettes de poulet sauce chasseur  <i>SV : Omelette du chef</i>	 Bœuf steak haché au jus  <i>SV : Steak du fromager</i>	Saucisson chaud Lyonnais  <i>SV: Quenelles sauce nantua</i>
Haricots verts	Tortis	Julienne de légumes	Pommes vapeur
 Coulommiers bio	Emmental	Saint Nectaire 	Sauce fromage blanc aux fines herbes
Fruit de saison	Flan nappé au caramel	  Fruit de saison (L) bio	Tarte au sucre
			 Pain Bio 












Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 10 au 16 Décembre 2018



Ville de Saint Romain de  
Jalionas












LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou bicolore (L)	 Salade de blé bio sauce ail et fines herbes	  Céleri râpé bio (L) sauce cocktail	Salade de pépinettes au curry
 Aiguillettes de poulet sauce Bressane	Poisson pané	 Sauté de bœuf aux olives	  Omelette (L) au fromage du chef
<i>SV : Crêpe aux champignons</i>		<i>SV : Cubes de poisson sauce tartare</i>	
PDT rissolées	Petits pois	Pommes noisette	 Epinards bio et croûtons
 Carré bio	Tomme noire	Samos	 Yaourt (L) à la fraise
Crème dessert au chocolat	 Fruit de saison (L)	Purée de pomme ananas et galette bretonne	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 17 au 23 Décembre 2018

Ville de Saint Romain de  
Jalionas



LUNDI	MARDI	JEUDI Repas de fin d'année	VENREDI
 Carottes râpées bio (L) vinaigrette 	Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade verte et magret	Betteraves au cerfeuil
 Rôti de porc sauce moutarde	 Escalope de volaille au jus	SV : Salade verte et saumon fumé	Quenelles sauce armoricaine
SV : Filet de merlu sauce basilic	SV : crêpe au fromage	Filet de cabillaud sauce safranée	
Lentilles au jus	Haricots beurre	Purée de patate douce	 Riz bio
Cantafrais	 Saint Nectaire	/	Camembert
Compote allégée de pomme banane	 Fruit de saison bio	Dessert de fin d'année	 Fruit de saison (L)
		 Clémentine bio et paillote	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits