

Semaine du 4 au 10 Mars 2019

Ville de Saint Romain de Jalionas














LUNDI	MARDI CARNAVAL	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves BIO à la vinaigrette </p> <p> Escalope de volaille sauce esterel</p> <p><i>SV : Steak du fromager</i></p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Carottes râpées (L) à la vinaigrette au paprika </p> <p>Œuf dur Florentine</p> <p>(Epinards BIO) </p> <p>Cœur de dame</p> <p>Bugnes</p>	<p>Cake du chef olives </p> <p> Steak haché de bœuf sauce brune</p> <p><i>SV : Filet de merlu sauce crevettes</i></p> <p>Haricots beurre</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison BIO (L)  </p>	<p> Céleri (L) rémoulade</p> <p>Pavé de colin MSC sauce persane </p> <p>Tortis BIO </p> <p>Cantal AOC </p> <p>Lacté à la vanille</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 11 au 17 Mars 2019

Ville de Saint Romain de Jalionas













LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Macédoine BIO mayonnaise 	Taboulé	Salade coleslaw BIO (L)  
 Bœuf (L) Bourguignon	Filet de lieu MSC sauce dugléré 	 Rôti de dinde au jus	Boulettes de mouton sauce provençale
<i>SV : Crêpe au fromage</i>		<i>SV : Quenelles sauce nantua</i>	<i>SV : Filet de hoki sauce provençale</i>
 Carottes BIO au beurre	Riz	 Chou-fleur BIO à la béchamel	Pommes persillées
 Saint Nectaire AOC	 Yaourt (L) à la framboise	Coulommiers	Cantafras
Gaufre au sucre	Fruit de saison	 Fruit de saison (L)	Compote de pommes ananas

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 18 au 24 Mars 219

Ville de Saint Romain de Jalionas













LUNDI LE MIEL ET LES ABEILLES	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de pépinettes au pistou</p>	<p>Betteraves persillées</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette et croûtons</p>	<p>Chou rouge (L) mariné </p>
<p> Fileté de poisson meunière MSC</p>	<p>Saucisse de Toulouse</p>	<p> Aiguillettes de volaille à la crème</p>	<p>Omelette nature du chef </p>
<p>Julienne de légumes</p>	<p>Lentilles au jus</p>	<p>Blé tendre</p>	<p>Haricots verts BIO à l'ail </p>
<p>Fromage blanc au miel</p>	<p>Camembert BIO </p>	<p>Yaourt nature BIO (L)  </p>	<p>Samos</p>
<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Fruit de saison (L) </p>	<p>Abricot au sirop léger</p>	<p>Tarte au citron</p>

Semaine du 25 au 31 Mars 2019

Ville de Saint Romain de Jalionas



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette et cornichon	Salade de pommes de terre à l'estragon	Radis roses au beurre 1/2 sel	Salade de tortis 3 couleurs
<i>SV : Œuf dur sauce cocktail</i>			
 Steak haché de bœuf au jus	Poisson pané MSC et citron 	Sauté de bœuf (L) à la moutarde 	 Omelette du chef au fromage
<i>SV : Quenelles sauce financière</i>		<i>SV : Pavé de colin sauce moutarde</i>	
Coquillettes BIO 	Brocolis béchamel	Pommes noisettes	Petits pois
Petit suisse	Saint Paulin BIO 	Petit cotentin	Yaourt nature BIO 
Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Compote de pommes (L) cassis du chef  	Fruit de saison BIO (L) 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 1 au 7 Avril 2019

Ville de Saint Romain de Jalionas



LUNDI	MARDI	JEUDI LE MIEL ET LES ABEILLES	VENDREDI
  Carottes râpées BIO (L) à la vinaigrette	Terrine de légumes et mayonnaise <i>SV : Salade de betteraves à la vinaigrette</i> 	 Salade verte BIO à la vinaigrette au miel et croûtons	Salade de riz arlequin
Filet de hoki MSC sauce ciboulette 	 Aiguillettes de poulet sauce tandoori <i>SV : Boulettes végétales</i>	Ravioli chèvre et huile d'olive sauce tomate basilic	 Rôti de porc au jus <i>SV : Œuf dur sauce mornay</i>
Haricots beurre persillés	Semoule	/	Epinards BIO 
Saint Bricet	Saint Nectaire AOC 	Tomme blanche	 Yaourt (L) à la fraise
Flan pâtissier	Fruit de saison BIO 	Compote de pommes poires	 Fruit de saison (L)

Semaine du 8 au 14 Avril 2019

Ville de Saint Romain de
Jalionas



LUNDI	MARDI	JEUDI LE MIEL ET LES ABEILLES	VENDREDI
Macédoine à la vinaigrette	Radis beurre	Endives en salade	Salade de pâtes milanaise
Estouffade de bœuf (L) à la niçoise 	Quenelles sauce forestière	Cordon bleu	Filet de merlu MSC sauce orientale 
Pommes vapeur	Polenta crémeuse	Haricots verts BIO 	Purée de potiron
Cantal AOC 	Yaourt nature BIO (L)  	Tartare	Petit suisse
Fruit de saison (L) 	Cocktail de fruits au sirop léger	Cake du chef miel et amandes 	Fruit de saison BIO 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits