



















Semaine du 02 au 08 septembre 2019

Ville de Saint Romain de Jalionas



LUNDI C'EST LA RENTREE	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon et sirop de grenadine  Quenelles sauce financière	 Taboulé BIO  Escalope de volaille au jus <i>SV : Filet de merlu sauce crème</i>	 Concombres BIO (L) tzatziki  Filet de lieu sauce légumes d'été	Crêpe au fromage  Rôti de bœuf froid et mayonnaise <i>SV : Œuf dur mayonnaise</i>
Riz	Petit pois	Pommes rissolées	Courgettes provençales
Vache picon	 Saint Nectaire AOC	 Yaourt nature BIO	Camembert
Compote pommes bananes	Fruit de saison	 Smoothie pomme framboise du chef	 Fruit de saison BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Carottes BIO (L) râpées vinaigrette</p>  <p>Fileté de poisson meunière</p> <p>Epinards et croûtons</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p>  <p>Sauce bolognaise</p> <p><i>SV : Bolognaise de légumes</i></p> <p>Tortis</p>  <p>Carré BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Lentilles à l'échalote</p>  <p>Cubes de poisson huile d'olive citron</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit suisse</p>   <p>Fruit de saison BIO (L)</p>	 <p>Salade de tomates BIO vinaigrette</p>  <p>Aiguillettes de poulet sauce orientale</p> <p><i>SV : Boulettes végétales sauce orientale</i></p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Fraidou</p> <p>Flan nappé au caramel</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de pommes de terre échalotes</p> <p> Estouffade de bœuf (L) au jus</p> <p><i>SV : Pavé de colin au beurre blanc</i></p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Mimolette</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Melon</p> <p> Aiguillettes de poulet sauce chasseur</p> <p><i>SV : Quenelles sauce chasseur</i></p> <p> Semoule BIO</p> <p> Yaourt framboise (L)</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p> Salade verte (L) vinaigrette</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p><i>SV : Steak du fromager</i></p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Saint Bricet</p> <p> Cake au citron du chef</p>	<p>Rosette et cornichon</p> <p><i>SV : Œuf dur mayonnaise</i></p> <p> Filet de merlu sauce Aurore</p> <p> Riz BIO</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Glace</p>

Semaine du 23 au 29 septembre 2019

Ville de Saint Romain de Jalionas



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO vinaigrette	Radis rose au beurre 1/2 sel	Concombres sauce bulgare	 Rillettes de thon du chef
Saucisses de Toulouse	 Poisson pané et citron	 Sauté de bœuf (L) sauce paprika	 Raviolis emmental basilic
SV : Nuggets de fromage		SV : Boulettes végétales sauce paprika	
Lentilles au jus	Poêlée de légumes méridionale	Pommes vapeur	au coulis de tomate
Brie	Kiri	Fromage des Pyrénées	  Yaourt nature BIO (L)
Fruit de saison	Brownie	Crème dessert vanille	 Fruit de saison BIO

Semaine du 30 septembre au 06 octobre 2019















Ville de Saint Romain de Jalionas



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Haricots verts vinaigrette</p>	<p>Tomates vinaigrette balsamique</p>	<p> Taboulé BIO</p>	<p>  Carottes BIO (L) râpées à la vinaigrette crémeuse</p>
<p> Aiguillettes de poulet sauce suprême</p>	<p> Marmite de poisson sauce citron</p>	<p>  Omelette nature du chef</p>	<p> Sauté de porc (L) au jus</p>
<p><i>SV : Quenelles sauce mornay</i></p>			<p><i>SV : filet de poisson sauce persillée</i></p>
<p> Blé BIO</p>	<p>Carottes au beurre</p>	<p>Epinards à la crème et croûtons</p>	<p>Pommes noisettes</p>
<p>Emmental</p>	<p> Fromage blanc BIO</p>	<p>Petit suisse</p>	<p>Carré</p>
<p>Glace</p>	<p>Tarte flan aux abricots</p>	<p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Compote de poires</p>



LUNDI LE GRAND EST	MARDI LA BRETAGNE	JEUDI LA BOURGOGNE FRANCHE COMTE	VENDREDI LA NOUVELLE AQUITAINE
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p> Choucroute de la mer</p> <p>/</p> <p> Munster AOP</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Rosette et cornichon</p> <p><i>SV : Œuf dur mayonnaise</i></p> <p>Galette de sarrasin jambon de dinde fromage</p> <p><i>SV : Crêpe au fromage</i></p> <p>Salade verte</p> <p>Carré frais 1/2 sel</p> <p>Compote de pommes et palet breton</p>	<p> Betteraves BIO à la vinaigrette à l'ancienne</p> <p> Bœuf (L) façon bourguignon</p> <p><i>SV : Œuf dur façon bourguignon</i></p> <p>Pommes persillées</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Rillettes de sardines du chef</p> <p> Poulet basquaise (aiguillettes)</p> <p><i>SV : Boulettes végétales sauce tomate basilic</i></p> <p>Macaronis</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Gâteau basque</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisson à l'ail</p> <p><i>SV : Œuf dur mayonnaise</i></p> <p> Quenelles sauce Nantua</p> <p> Riz BIO</p> <p>  Yaourt nature BIO (L)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>  Salade coleslaw BIO (L)</p> <p>Cordon bleu</p> <p><i>SV : Croustillant de poisson</i></p> <p>Epinards et pommes de terre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Radis croc'sel</p> <p> Fricassée de dinde au jus</p> <p><i>SV : Friand au fromage</i></p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse</p> <p>Gaufre au sucre</p>	<p> Salade verte (L) vinaigrette</p> <p> Filet de poisson sauce persane</p> <p>Gnocchetti</p> <p> Brie BIO</p> <p>Compote de pêche</p>