



































LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de lentilles</p> <p> Quenelles sauce financière</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Fromage blanc</p> <p>  Fruit de saison BIO (L)</p>	<p>Radis beurre 1/2 sel</p> <p> Fricassée de dinde</p> <p><i>SV : Filet de lieu sauce crème</i></p> <p>Petits pois</p> <p> Camembert BIO</p> <p>Gaufre au sucre</p>	<p> Taboulé BIO d'hiver</p> <p> Paleron de bœuf braisé</p> <p><i>SV : Crêpe au fromage</i></p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage des Pyrénées</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte (L) vinaigrette</p> <p> Pavé de colin sauce curry</p> <p> Riz BIO</p> <p> Yaourt (L) à la poire</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>

# Semaine du 11 au 15 novembre 2019









## Ville de Saint Romain de Jalionas

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>FERIE</b></p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p>	<p> </p> <p>Carottes râpées BIO (L) vinaigrette</p>	<p></p> <p>Potage de potiron et vache qui rit du chef</p>
	<p></p> <p>Fileté de poisson meunière</p>	<p></p> <p>Œuf dur florentine</p>	<p></p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p><i>SV : Cubes de poisson sauce tartare</i></p>
	<p>Brocolis et pommes de terre</p>	<p>(Epinards) &amp; croûtons</p>	<p>Coquillettes</p>
	<p></p> <p>Yaourt nature BIO</p>	<p>Petit moulé</p>	<p>Petit suisse</p>
	<p>Fruit de saison</p>	<p></p> <p>Brownie du chef</p>	<p></p> <p>Fruit de saison BIO</p>

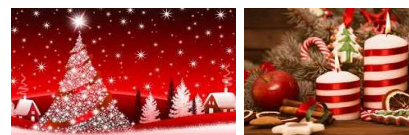
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
  Salade coleslaw BIO (L)	Taboulé d'hiver	  Céleri BIO (L) rémoulade	Œuf dur mayonnaise
 Estouffade de bœuf (L) au jus  <i>SV : Tarte aux légumes</i>	 Aiguillettes de poulet au jus  <i>SV : Filet de colin sauce ciboulette</i>	 Filet de merlu sauce persane	 Chili con carne  <i>SV : Chili sin carne</i>
Purée de pommes de terre	Haricots beurre	Farfalles	Riz
 Saint nectaire AOP	 Fromage blanc BIO	 Cantal AOP	Tomme blanche
Lacté vanille	Fruit de saison	Compote de poires	  Fruit de saison BIO (L)








LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI Animation Gaufres
Crêpe au fromage	 Salade verte (L) vinaigrette	  Chou rouge BIO (L) vinaigrette	Radis beurre 1/2 sel
 Aiguillettes de poulet au jus  SV : Nuggets de fromage	 Marmite de poisson sauce orientale	 Escalope de dinde au jus  SV : Filet de lieu sauce aurore	 Sauté de bœuf (L) aux oignons  SV : Boulettes végétales sauce tomate
Gratin de potiron	 Semoule BIO	Pommes noisettes	Petits pois
Edam	  Yaourt nature BIO (L)	Samos	Croc'lait
 Fruit de saison BIO	Poire au sirop	 Compote de pommes à la vanille du chef	 Gaufre au sucre du chef



LUNDI	MARDI  	JEUDI	VENDREDI REPAS LYONNAIS
Salade de blé sauce ail et fines herbes	<b>Carottes râpées BIO (L) vinaigrette</b>	Salade de pommes de terre ciboulette	Rosette et cornichon
 Poisson pané et citron	 Bolognaise	 Sauté de porc (L) au jus	<i>SV : Œuf dur mayonnaise</i>
 Haricots verts BIO persillés	<i>SV : Bolognaise de légumes</i>	<i>SV : Pavé de colin au beurre blanc</i>	Quenelles de brochet sauce Nantua
Petit suisse	Tortis	Chou fleur béchamel	 Riz BIO
Fruit de saison	Brie	Emmental	Carré
	Crème dessert au chocolat	  Fruit de saison BIO (L)	Ile flottante aux pralines

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p> Sauté de bœuf (L) sauce tomate</p> <p><i>SV : Boulettes végétales sauce tomate</i></p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p> Compite de pommes bananes BIO</p>	<p>Salade de pâtes au curry</p> <p> Cubes de poisson sauce crème</p> <p>Petits pois</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Potage de légumes du chef</p> <p> Rôti de dinde au jus</p> <p><i>SV : Œuf dur sauce cocktail</i></p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Cantafrais</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Céleri (L) rémoulade</p> <p>  Omelette au fromage du chef</p> <p> Epinards BIO béchamel</p> <p>&amp; croûtons</p> <p>Petit suisse</p> <p>Tarte aux pommes</p>



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE FIN D'ANNEE	VENDREDI
Sardines au citron	Salade de pommes de terre ravigote	<b>Jus d'orange</b> Rillettes de saumon du chef et pain polaire 	Macédoine mayonnaise
Cordon bleu	 Boulettes de bœuf au jus	 Sot l'y laisse de dinde sauce suprême	 Pavé de colin sauce dugléré
<i>SV : Poisson pané</i>	<i>SV : Quenelles sauce chasseur</i>	<i>SV : Dos de cabillaud sauce safranée</i>	
Pommes vapeur	Haricots beurre	Pommes pin	 Riz BIO
 Yaourt nature BIO	Saint paulin	/	Gouda
Cocktail de fruits au sirop	 Fruit de saison BIO (L)	Dessert de fin d'année	Fruit de saison
		Clémentine	