











LUNDI	MARDI	JEUDI MENU PIQUE-NIQUE	VENDREDI
<p> Carottes râpées BIO à la vinaigrette crémeuse</p> <p> Quenelles sauce aurore</p> <p> Riz créole BIO</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p>	<p> Colin d'Alaska pané</p> <p><i>Végétarien : Curry de chou-fleur, pois chiche et curuma (plat complet)</i></p> <p>Chou-fleur</p> <p>Fromage frais Saint Morêt</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p> Sandwich pain buns œuf mayonnaise et crudités</p> <p>Chips</p> <p>Camembert portion</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique</p> <p> Sauté de bœuf au jus</p> <p><i>Végétarien : Boulettes de soja tomate sauce basilic</i></p> <p>Pommes de terre duchesse</p> <p>Lacté saveur vanille</p>









Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement














# Semaine du 11 au 15 Septembre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pâtes BIO à la milanaise	 Chili sin carne	 Colin d'Alaska sauce orientale	 Sauté de dinde sauce bressane
Saucisse de Toulouse			 Préparé en cuisine
<i>Végétarien : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i>		<i>Végétarien : Couscous végétarien</i>	<i>Végétarien : Omelette aux fines herbes</i>
Purée de légumes	Riz créole	 Semoule BIO	Brocolis
Fromage blanc	 Edam BIO	Mimolette	 Yaourt BIO aromatisé à la fraise de la ferme des Pourchoux
	Compote pomme-banane	Fruit de saison	Eclair saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade coleslaw</p> <p> Cubes de poisson blanc sauce persane</p> <p> <i>Végétarien : Raviolis BIO aux légumes sauce tomate (plat complet)</i></p> <p> Macaroni BIO</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>	<p> Taboulé BIO (semoule BIO)</p> <p> Œuf dur à la florentine</p> <p>Epinards</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Bœuf braisé</p> <p><i>Végétarien : Quenelles sauce coulis de légumes</i></p> <p> Haricots verts BIO</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p> Préparé en cuisine Cake aux pépites de chocolat</p>	<p> Rôti de porc au jus</p> <p><i>Végétarien : Boulettes de soja tomate sauce basilic</i></p> <p>Lentilles</p> <p>Gouda</p> <p> Fruit de saison BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement










# Semaine du 25 au 29 Septembre 2023



Apprieu  
www.apprieu.fr



LUNDI	MARDI	JEUDI MENU PIQUE-NIQUE	VENDREDI
<p>Salade de pommes de terre BIO à la ciboulette</p>   <p>Sauté de dinde sauce paprika</p> <p><i>Végétarien : Crispidor à l'emmental</i></p>  <p>Courgettes BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates à la vinaigrette</p>  <p>Steak haché de bœuf sauce brune</p> <p><i>Végétarien : Bolognaise de légumes</i></p>  <p>Torti BIO</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Sandwich pain buns rillettes de thon</p> <p><i>Végétarien : Sandwich pain buns œuf mayonnaise et crudités</i></p> <p>Chips</p> <p>Brie portion</p>  <p>Fruit de saison BIO</p>	 <p>Hachis végétarien de légumes (plat complet)</p> <p>/</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Tarte au flan</p>










Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



# Semaine du 02 au 06 Octobre 2023



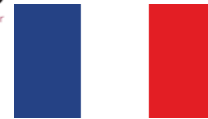
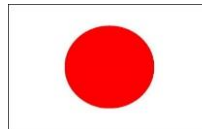
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise		 Salade verte BIO à la vinaigrette	 Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes
Carbonara	 Aiguillettes de poulet au jus	 Dahl de lentilles	 Colin d'Alaska pané
<i>Végétarien : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</i>	 <i>Végétarien : Omelette nature</i>		<i>Végétarien : Quenelles sauce aurore</i>
 Penne BIO	 Brocolis BIO en gratin		
 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fromage frais Petit moulé	Riz créole	Jardinière de légumes
	Beignet fourré au chocolat	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



# Semaine du 09 au 13 Octobre 2023



## LUNDI AUSTRALIE ET LE VOLLEY BALL

Salade Australienne  
(betteraves, feta, noix de  
cajou)



Beignet stick mozzarella sauce  
barbecue

Pommes de terre rösti aux  
légumes



Fromage blanc BIO

## MARDI JAPON ET LE JUDO



Rôti de porc sauce aigre douce

*Végétarien : Boulettes de soja  
tomate sauce aigre douce*

Poêlée asiatique et riz



Fromage fondu Vache qui rit BIO

Salade ananas-litchi au sirop  
léger

## JEUDI FRANCE ET LE CYCLISME



Fileté de Colin d'Alaska meunière

*Végétarien : Crouti' fromage  
emmental*



Petits pois BIO

Cantal AOP



Préparé en  
cuisine

Cake marbré

## VENDREDI ARGENTINE ET L'ESCALADE



Steak haché de bœuf au jus

*Végétarien : Gratin de  
macaroni, butternut, cheddar  
et mozzarella (plat complet)*

Curry de butternut



Petit fromage frais BIO

Crème dessert saveur caramel  
et Madeleine







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



# Semaine du 16 au 20 Octobre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé BIO			Salade de pommes de terre sauce piémontaise
 Merlu sauce citron	Nuggets de poulet	 Bolognaise de bœuf	 Préparé en cuisine Omelette nature
<i>Végétarien : Tarte aux légumes</i>	<i>Végétarien : Crispidor à l'emmental</i>	<i>Végétarien : Bolognaise végétale</i>	
 Haricots verts BIO	Purée de légumes	 Coquillettes BIO	Petits pois
	Petit fromage frais	Fromage frais Cantafrais	 Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux
Fruit de saison	Tarte au citron	Purée de poires	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement