











Semaines du Mangeons Local : 04 au 15 Novembre 2024










LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées BIO (Jardins de Corneyzin 38) à la vinaigrette</p> <p>Pomelos (Clédor Vivalya 69)</p> <p> Aiguillettes de poulet au jus</p> <p><i>SV : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i></p> <p>Purée de légumes</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras (69)</p> <p>Gaufre nappée au chocolat</p>	<p> Betteraves BIO (Cormorèche 01) à la vinaigrette</p> <p>Légumes achards</p> <p> Colin d'Alaska sauce persane</p> <p>Riz créole</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison (Vergers Lyonnais 69) au choix</p>	<p>Salade iceberg (Clédor Vivalya 69) à la vinaigrette</p> <p>Chou rouge (Vergers Lyonnais 69) mariné</p> <p>  Omelette BIO (Socovo 71) nature</p> <p>Pommes de terre röstis aux légumes</p> <p>Fromage frais Carré frais</p> <p>Fromage fondu Vache picon</p> <p>Compote pomme-poire individuelle</p> <p>Purée de pommes individuelle</p>	<p> Salade de pâtes BIO à la milanaise</p> <p>Taboulé d'hiver</p> <p>Haché de veau au jus</p> <p><i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i></p> <p>Petits pois</p> <p>Mélusin</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Fruit de saison (Vergers Lyonnais 69) au choix</p>

Ecole du Saint Sacrement














Semaines du Mangeons Local : 04 au 15 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI VENDEE GLOBE	VENDREDI
<p style="text-align: center;">FERIE</p>	<p>Macédoine à la vinaigrette</p> <p>Brocolis à la vinaigrette</p> <p> Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)</p>	<p>Rillettes de sardines</p> <p> Rôti de porc aux oignons</p> <p><i>SV : Gratin de lentilles, patate douce, oignon et emmental (plat complet)</i></p>	<p> Chou blanc BIO (Vergers Lyonnais 69) à la vinaigrette</p> <p>Salade verte (Cléodor Vivalya 69) à la vinaigrette</p> <p> Colin d'Alaska pané</p>
	<p style="text-align: center;">/</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Petit fromage frais</p> <p> Fruit de saison BIO (Vergers Lyonnais 69)</p> <p style="text-align: center;">au choix</p>	<p>Lentilles (Domaine Parpette 38)</p> <p> Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la Ferme des Pourchoux (69)</p> <p>Fruit de saison (Vergers Lyonnais 69)</p>	<p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fourme d'Ambert AOP </p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>









LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de risetti au pistou	Radis beurre	 Céleri râpé BIO sauce rémoulade	Salade iceberg à la vinaigrette
Salade de blé sauce bulgare	Chou chinois à la vinaigrette	Pomelos	Carottes râpées à la vinaigrette
 Merlu sauce aurore	 Aiguillettes de poulet sauce miel et poivron	 Chili sin carne	 Sauté de bœuf au curry
	<i>SV : Boulettes de soja sauce miel et poivron</i>		<i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)</i>
 Haricots verts BIO à l'ail	 Semoule BIO	Riz	Chou-fleur persillé
Camembert	Petit fromage frais	Fromage frais Fraidou	 Edam BIO
Mélusin	Fromage blanc	Fromage fondu Samos	Saint Nectaire AOP 
Fruit de saison au choix	Cocktail de fruits au sirop léger	Purée de pommes	Gâteau au fromage blanc



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FÊTE DES LUMIERES
<p>Salade coleslaw BIO </p> <p>Radis beurre</p> <p> Colin d'Alaska pané</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage frais Saint-Morêt</p> <p>Fromage frais Carré frais</p> <p>Cake pois chiches cacao</p>	<p>Légumes achards</p> <p>Haricots verts à la vinaigrette</p> <p>Carbonara</p> <p><i>SV : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</i></p> <p>Penne</p> <p> Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p>Pomelos</p> <p> Bœuf braisé</p> <p><i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i> </p> <p>Brocolis à la béchamel et pommes de terre</p> <p> Emmental BIO</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Purée pomme-ananas individuelle</p> <p>Compote pomme-banane individuelle</p>	<p>Rosette et cornichon</p> <p><i>SV : Œuf dur à la mayonnaise</i></p> <p> Quenelles sauce financière</p> <p> Riz BIO</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>Fruit de saison</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de blé sauce ail et fines herbes	 Salade verte BIO à la vinaigrette	Macédoine à la mayonnaise	Chou rouge mariné
Salade de boulgour	Chou chinois à la vinaigrette	Haricots beurre à la vinaigrette	Salade iceberg à la vinaigrette
			
Aiguillettes de poulet sauce safranée	Boulettes de bœuf au jus	Couscous végétarien	Cubes de poisson blanc sauce catalane
<i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)</i>	<i>SV : Boulettes de soja sauce basilic</i>		
Chou-fleur persillé	Purée de pommes de terre	 Semoule BIO	 Carottes BIO
 Carré BIO	Fromage frais Rondelé nature	Mimolette	Fromage blanc
Camembert	Fromage frais Petit moulé	Cantal AOP 	Yaourt nature
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Tarte au flan
au choix		au choix	Tarte au citron



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE NOËL	VENDREDI
<p>Radis beurre</p> <p>Céleri râpé sauce cocktail</p> <p></p> <p>Rôti de porc sauce forestière</p> <p><i>SV : Bolognaise de légumes</i></p> <p> Macaroni BIO</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p> Salade coleslaw BIO</p> <p>Pomelos</p> <p></p> <p>Colin d'Alaska sauce paprika</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Beignet fourré à la pomme</p> <p>Beignet fourré au chocolat</p>	<p>Rillettes au saumon</p> <p></p> <p>Filet de dinde LR sauce au pain d'épices</p> <p><i>SV : Gnocchetti de lentilles rouges sauce au pain d'épices</i></p> <p>Pom'pin</p> <p>/</p> <p>Dessert de fin d'année, clémentine BIO et papillote</p> <p></p>	