










Menus du 2 au 5 novembre 2021\*

	LUNDI 1 <sup>er</sup>	!	MARDI 2	!	MERCREDI 3	!	JEUDI 4	!	VENREDI 5	!
<b>Entrée</b>			 Taboulé	a	 Salade verte batavia (circuit court)	jl	 Chou blanc vinaigrette au cumin (circuit court)	jl	Terrine de légumes	cg i
<b>Entrée de substitution</b>										
<b>Plat</b>			Crêpe au fromage	ac g	Rosbeef à l'ancienne	ag il	Escalope de dinde sauce paprika (circuit court)	al	Gratin de poisson MSC (circuit court)	ab cd
<b>Plat de substitution</b>		Féié			Filet de hoki MSC sauce citron (circuit court)	ab dg ln	Beaufilet de colin à la crème safranée (circuit court)	ab dg il n		
<b>Accompagnement</b>			 Haricots verts en persillade	g	Pommes noisettes	eg	 Légumes à l'orientale	i	 Riz	g
<b>Produit laitier</b>			P'tit Louis tartine	g	Petit Suisse sucré	g	Rondelé aux épices		Yaourt nature sucré	g
<b>Dessert</b>			Pomme (circuit court)		 Compote de poires		 Moelleux aux pommes à la cannelle	ac gh	 Banane	

À SAVOIR

! Les allergènes

- a : gluten
- b : crustacés
- c : œufs
- d : poissons
- e : arachides
- f : soja
- g : lait
- h : fruits à coque
- i : céleri
- j : moutarde
- k : sésame
- l : sulfites
- m : lupin
- n : mollusques

Liste du règlement européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011



Le bio

Le pain & une composante chaque jour

Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992








Le compostage



Composante à mettre au compostage.



# Menus du 8 au 12 novembre 2021\*

	LUNDI 8	!	MARDI 9	!	MERCREDI 10	!	JEUDI 11	!	VENDREDI 12	!
	Menu végétarien									
<b>Entrée</b>	Soupe de potiron	g	 Betteraves sauce salade	jl	Salade de concombres au fromage blanc	g	Férib			
<b>Entrée de substitution</b>										
<b>Plat</b>	Quenelle sauce tomate	ac g	Sauce bolognaise	l	Blanquette de veau	ag				
<b>Plat de substitution</b>			Sauce thon	d	Blanquette de poisson	ad g				
<b>Accompagnement</b>	 Poêlée ratatouille	i	Spaghettis	ag	Riz aux céréales	f				
<b>Produit laitier</b>	 Vache qui rit	g	 Gouda	g	Camembert	g				
<b>Dessert</b>	 Cocktail de fruits		 Clémentine		 Fruits au sirop					

## À SAVOIR

### ! Les allergènes

- a : gluten
- b : crustacés
- c : œufs
- d : poissons
- e : arachides
- f : soja
- g : lait
- h : fruits à coque
- i : céleri
- j : moutarde
- k : sésame
- l : sulfites
- m : lupin
- n : mollusques

Liste du règlement européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011



### Le bio

Le pain & une composante chaque jour

### Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992

### Le compostage



Composante à mettre au compostage.

Retrouvez les menus sur [www.chassieu.fr](http://www.chassieu.fr)



Produits Label rouge









Produits du Rhône



Produits de la région

\*(sous réserve d'approvisionnement)

# Menus du 15 au 19 novembre 2021\*

	LUNDI 15	!	MARDI 16	!	MERCREDI 17	!	JEUDI 18	!	VENREDI 19	!
			Menu végétarien							
 Entrée	Salade de chou-fleur sauce salade	jl	Tarte au fromage	ac g	Salade verte sauce salade 	cg	Carottes râpées	jl	Salade de riz 	cjl
Entrée de substitution										
Plat	Émincé de dinde à la provençale		Boulettes végétales	a	Hamburger maison	ag	Coquillettes au jambon 	ag	Filet de hoki aux amandes	dh
Plat de substitution	Filet de colin à la provençale	d			Fishburger maison	ad g	Coquillettes au poisson 	ad g		
 Accompagnement	 Flageolets	g	 Semoule	a	Frites	e			 Petits pois	g
Produit laitier	Bûche de chèvre	g	Petit Suisse aromatisé	g	Petit Cabray	g	Fromage blanc sur lit de fruits	g	Kiri	g
 Dessert	 Orange		 Compote de pommes		Mousse au chocolat	cg	Tiramisu <b>maison</b>	cg h	 Pomme	

## À SAVOIR

### Les allergènes

a : gluten  
b : crustacés  
c : œufs  
d : poissons  
e : arachides  
f : soja  
g : lait  
h : fruits à coque  
i : céleri  
j : moutarde  
k : sésame  
l : sulfites  
m : lupin  
n : mollusques

Liste du règlement européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011




### Le bio

Le pain & une composante chaque jour

### Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992

### Le compostage

 Composante à mettre au compostage.



# Menus du 22 au 26 novembre 2021\*

	LUNDI 22	!	MARDI 23	!	MERCREDI 24	!	JEUDI 25	!	VENDREDI 26	!
	Menu végétarien									
<b>Entrée</b>	Salade d'endives sauce salade	jl	Salade verte sauce salade	jl	Radis beurre	g	Céleris émincés sauce mayonnaise	cjl	Salade western (pommes de terre, maïs et haricots rouges) sauce salade	jl
<b>Entrée de substitution</b>										
<b>Plat</b>	Omelette nature	c	Choucroute garnie	l	Lasagne bolognaise	ag	Émincé de bœuf à la hongroise		Filet de colin meunière	dg
<b>Plat de substitution</b>			Choucroute de poisson	dl	Lasagne au saumon	ad g	Filet de hoki à la hongroise	d		
<b>Accompagnement</b>	Lentilles		Pomme vapeur				Courgettes persillées	g	Haricots verts	g
<b>Produit laitier</b>	Brie	g	Yaourt à boire	g	Fromage blanc	g	Petit Chamois d'or	g	Yaourt aux fruits	g
<b>Dessert</b>	Clémentine		Compote de pommes		Pâtisserie	cf h	Crème dessert au chocolat	g	Kiwi	

## À SAVOIR

### ! Les allergènes

a : gluten  
b : crustacés  
c : œufs  
d : poissons  
e : arachides  
f : soja  
g : lait  
h : fruits à coque  
i : céleri  
j : moutarde  
k : sésame  
l : sulfites  
m : lupin  
n : mollusques

Liste du règlement européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011



Le bio

Le pain & une composante chaque jour

### Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992

### Le compostage

Composante à mettre au compostage.



Produits Label rouge



Produits du Rhône



Produits de la région

# RESTAURATION MUNICIPALE

## Menus du 29 novembre au 3 décembre 2021\*

	LUNDI 29	!	MARDI 30	!	MERCREDI 1 <sup>er</sup>	!	JEUDI 2	!	VENREDI 3	!
<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes sauce mayonnaise	cjl	Salade verte sauce salade	jl	Carottes râpées sauce salade	jl	Salade de chou-fleur sauce salade	jl	Salade de blé sauce salade	ajl
<b>Entrée de substitution</b>										
<b>Plat</b>	Cordon bleu	ec	Chipolatas		Émincé de dinde à la provençale		Pané au blé emmental/épinards	acg	Filet de colin citronné	d
<b>Plat de substitution</b>	Poisson pané	ad	Omelette	c	Filet de merlu à la provençale	d				
<b>Accompagnement</b>	Boullgour à la tomate	a	Purée de pommes de terre	g	Coquillettes	ag	Riz sauce tomate		Poêlée ratatouille	g
<b>Produit laitier</b>	Gouda	g	Yaourt nature	g	Fromage ail et fines herbes	g	Petit Suisse aromatisé	g	Camembert	g
<b>Dessert</b>	Orange		Cocktail de fruits		Compote de pommes		Clémentine		Banane	

### À SAVOIR

#### ! Les allergènes

- a : gluten
- b : crustacés
- c : œufs
- d : poissons
- e : arachides
- f : soja
- g : lait
- h : fruits à coque
- i : céleri
- j : moutarde
- k : sésame
- l : sulfites
- m : lupin
- n : mollusques

Liste du règlement européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011



#### Le bio

Le pain & une composante chaque jour

#### Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992

#### Le compostage

Composante à mettre au compostage.

Retrouvez les menus sur [www.chassieu.fr](http://www.chassieu.fr)



Produits Label rouge	Produits du Rhône	Produits de la région
----------------------	-------------------	-----------------------

\*(sous réserve d'approvisionnement)