

Menus du 27 au 31 décembre 2021*

	LUNDI 27	!	MARDI 28	!	MERCREDI 29	!	JEUDI 30	!	VENDREDI 31	!
									★ Menu du réveillon 2022 ★	
Entrée	Salade douceur (carottes et courgettes râpées) circuit court	jl	Acras de morue	ab dn	Betteraves cuites vinaigrette	jl	Salade de perles aux 3 couleurs (perles, maïs, petit pois et tomates cubes) vinaigrette	ajl	Salade maritime (salade verte et surimi) circuit court	ab djl n
Entrée de substitution										
Plat	Crousti fromage	ac g	Spaghettis à la carbonara (France) plat complet	ac gl	Quenelles au beaufort sauce crème circuit court	ac gl	Poulet rôti au jus (France) circuit court	al	Filet de poisson (MSC) sauce homardine circuit court	ab dg iln
Plat de substitution			Beaufilet de colin à la crème de poireaux circuit court	ab dg iln			Poisson pané circuit court	ab dn		
Accompagnement	Petits pois au jus	ag l	Spaghettis	ag	Riz	g	Carottes	gl	Pomme noisette	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	g	Yaourt nature sucré	g	Petit moulé	g	Petit Suisse sucré	gl	Yaourt panier fruits mixés	g
Dessert	Flan aux œufs	cg	Pomme circuit court		Ananas au sirop		Clémentine		Gâteau mandarines à la cannelle	ac g

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 3 au 7 janvier 2022*

	LUNDI 3	!	MARDI 4	!	MERCREDI 5	!	JEUDI 6	!	VENREDI 7	!
	Menu végétarien									
Entrée	Salade verte sauce salade	jl	Betteraves sauce salade	jl	Asperge et tomate sauce salade	jl	Salade de chou blanc au curry sauce salade	jl	Salade de pâtes sauce mayonnaise	ac jl
Entrée de substitution										
Plat	Omelette nature	cg	Saucisson chaud		Émincé de veau à la provençale	l	Hachis parmentier	g	Poisson meunière	ad
Plat de substitution			Filet de colin meunière	g	Filet de hoki à la provençale	dl	Brandade de poisson	dg		
Accompagnement	Haricots verts	g	Pomme vapeur	g	Riz	g			Chou-fleur persillé	g
Produit laitier	Yaourt aromatisé	g	Camembert	g	Fromage	g	Emmental	g	Yaourt nature	g
Dessert	Biscuit abricot	ac gh	Clémentine		Raisin		Brioche des rois	ac g	Pomme	69

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.

RESTAURATION MUNICIPALE

Menus du 10 au 14 janvier 2022*

	LUNDI 10	!	MARDI 11	!	MERCREDI 12	!	JEUDI 13	!	VENDREDI 14	!
							Menu végétarien			
Entrée	   Salade de lentilles sauce salade	jl	  Salade d'endives sauce salade	jl	Salade de concombres sauce bulgare	gj	  Salade verte sauce salade	jl	Macédoine de légumes sauce mayonnaise	cjl
Entrée de substitution										
Plat	 Émincé de porc à la dijonnaise	jl	Steak haché		Saucisse de Francfort		Quenelle sauce béchamel	ag	Filet de merlu sauce safranée	gd
Plat de substitution	Filet de hoki à la dijonnaise	djl	Boulettes végétales		Filet de colin au beurre	dg				
Accompagnement	 Salsifis	g	Pomme noisette		Courgettes à la provençale		Haricots beurre	g	Blé forestier	a
Produit laitier	Brique Maubert	g	 Fromage blanc	g	 Yaourt brassé aux fruits	g	Mini pavé d'Affinois	g	 Petit Suisse aromatisé	g
Dessert	   Orange		 Compote de pommes		Galette frangipane	ch	Madeleine	cg	 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

Chassieu.fr



Produits Label rouge



Produits du Rhône


















Produits de la région

*(sous réserve d'approvisionnement)

RESTAURATION MUNICIPALE

Menus du 17 au 21 janvier 2022*

	LUNDI 17	!	MARDI 18	!	MERCREDI 19	!	JEUDI 20	!	VENREDI 21	!
			Menu végétarien							
 Entrée	Tarte au fromage	ac g	 Salade douceur (carottes  et courgettes râpées) vinaigre balsamique	jl	Pâté de campagne et cornichons	cl	  Soupe de légumes maison		 Salade de blé sauce salade	jl
Entrée de substitution					Sardine/beurre	dg				
Plat	Escalope viennoise	ac g	 Chili végétal		Lasagnes bolognaise	c	Rôti de porc au jus	i	Filet de colin meunière	d
Plat de substitution	Poisson pané	ad			Lasagnes au saumon	bc d	Filet de merlu au jus	dc		
 Accompagnement	 Petits pois	g	 Riz	g			Coquillettes	g	Carottes  à la crème	g
Produit laitier	Brique chèvre	g	 Fromage blanc	g	Tomme blanche	g	Yaourt aromatisé	g	Piq et croq	g
 Dessert	 Clémentine		Crème dessert chocolat	g	  Poire		  Pommes		 Orange	

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





Produits Label rouge



Produits du Rhône



Produits de la région

*(sous réserve d'approvisionnement)

Menus du 24 au 28 janvier 2022*

	LUNDI 24	!	MARDI 25	!	MERCREDI 26	!	JEUDI 27	!	VENREDI 28	!
	Menu végétarien									
Entrée	Betteraves mimosa sauce salade	cjl	Céleris émincés au surimi sauce mayonnaise	cd ef gij n	Pizza au fromage	ag l	Salade verte sauce salade	AB	Salade western (pommes de terre, maïs, haricots rouges et échalote) sauce salade	jl
Entrée de substitution										
Plat	Pané au fromage	ac g	Paupiette de veau		Steak haché sauce moutarde	jl	Chipolatas aux mogettes de Vendée à la graisse de canard plat complet	gi	Beignet de calamar	ac n
Plat de substitution			Paupiette de poisson	bd	Filet de merlu sauce moutarde	dj l	Filet de colin aux haricots blancs plat complet	di		
Accompagnement	Riz à la tomate	l	Semoule	ag	Haricots verts	g			Poêlée ratatouille	
Produit laitier	Yaourt nature	g	Brie	g	Emmental	g	Fromage blanc aux fruits	gi	Mini cabrette	g
Dessert	Banane		Compote de pommes gourde		Kiri	AU RA	Cocktail de fruits		Clémentine	AB

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



Produits Label rouge



Produits du Rhône























Produits de la région

*(sous réserve d'approvisionnement)

RESTAURATION MUNICIPALE

Menus du 31 janvier au 4 février 2022*

	LUNDI 31	!	MARDI 1 ^{er}	!	MERCREDI 2	!	JEUDI 3	!	VENREDI 4	!
			Menu végétarien							
 Entrée	 Salade d'endives aux noix  sauce salade	hjl	 Salade de lentilles sauce salade	jl	Tarte au thon	ac dg	  Salade verte sauce salade	jl	  Salade de pâtes sauce mayonnaise	ac jl
Entrée de substitution										
Plat	 Émincé de dinde au curry	ag	Omelette nature	c	Émincé de bœuf	l	Couscous aux boulettes de bœuf et merguez	al	Filet de merlu sauce gribiche	dl
Plat de substitution	Poisson pané	ad			Œuf Mornay	cg	Couscous aux boulettes végétales	al		
 Accompagnement	Pennes	g	 Petits pois	g	Courgettes persillées	g	 Semoule	al	Poêlée de légumes	g
Produit laitier	 Yaourt nature	g	Tomme de Cadi	g	 Yaourt aromatisé	g	Emmental	g	Petit Suisse aromatisé	g
 Dessert	 Compotes de pommes/fraises		  Pomme		 Clémentine		Crêpe au sucre	ac gh	 Orange	

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

Chassieu.fr

 Produits Label rouge  Produits du Rhône  Produits de la région

*(sous réserve d'approvisionnement)