

## MENUS POUR LA SEMAINE DU 4 AU 8 MARS 2019

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 4	
	Salade de perle marine
	Emincé de dinde
	Choux-fleurs persillés BIO
	Petit chamois d'or g
	Fruit de saison
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Omelette cg

Composante à mettre au compostage site Pergaud



MARDI 5	
	Salade verte BIO jl
	Cuisse de poulet
	Frites
	Port salut g
	Bugnes acg
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Filet de hoki d

MERCREDI 6	
	Salade de pommes de terre/tomates cjl
	Oeuf florentine cg
	Epinards
	Fromage blanc BIO g
	Fruit de saison
PLAT VÉGÉTARIEN	

Le code couleurs de l'équilibre alimentaire

- Fruits et légumes crus
- fruits et légumes cuits
- féculents
- protéines
- produits laitiers
- produits riche en gras
- produits riche en sucre

Les viandes proposées proviennent d'animaux Abattus suivant la réglementation française en vigueur ARRETE MINISTERIEL DU 17 MARS 1992

JEUDI 7	
	Carottes râpées à l'orange jl
	Boulettes de boeuf
	Semoule BIO a
	Mousse fromage frais g
	Compote pomme/banane
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Boulettes de sarazin aux lentilles



Le pain plus une composante bio tous les jours

VENDREDI 8	
	Salade de riz BIO
	Poisson meunière
	Petits-pois/carottes
	Galet de la Loire g
	Fruit de saison
PLAT VÉGÉTARIEN	

oluten	crustacés	œufs	boissons	arachides	soia	lait	Fruits à coque	céleri	moutarde	sésame	sulfites	luoin	mollusques
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n

LISTE DES ALLERGENES d'après le règlement Européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011.

Les menus sur internet : site mairie de Chassieu/éducation/blog de l'école

# RESTAURATION MUNICIPALE DE LA VILLE DE CHASSIEU

## MENUS POUR LA SEMAINE DU 11 AU 15 MARS 2019

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 11	
	Radis beurre g
	Steack haché
	Purée de pommes de terre g
	Mini vache qui rit g
	Compote BIO
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Filet de colin d

MARDI 12	
	Soupe de légumes
	Escalope de dindonneau
	Lentilles au jus
	Emmental BIO g
	Fruit de saison
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Oeuf dur c

MERCREDI 13	
	Pâté croûte/cornichons a
	Pizza au fromage agl
	Salade verte BIO jl
	Carré frais g
	Donut acgh
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Sardines à l'huile d

Le code couleurs de l'équilibre alimentaire

- Fruits et légumes crus
- fruits et légumes cuits
- féculents
- protéines
- produits laitiers
- produits riche en gras
- produits riche en sucre

Les viandes proposées proviennent d'animaux Abattus suivant la réglementation française en vigueur ARRETE MINISTERIEL DU 17 MARS 1992

JEUDI 14	
	Concombres bulgare g
	Spaghettis Bio à la sauce bolognaise al
	Petit-suisse au chocolat g
	Fruits au sirop
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Spaghettis au thon ad

VENDREDI 15	
	Betteraves cjl
	Feuilleté poisson beurre blanc adbg
	Riz BIO aux petits légumes
	Mini cabrette g
	Fruit de saison
PLAT VÉGÉTARIEN	



Le pain plus une composante bio tous les jours

oluten	crustacés	œufs	poissons	arachides	soia	lait	Fruits à coque	céleri	moutarde	sésame	sulfites	luin	mollusques
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n

LISTE DES ALLERGENES d'après le règlement Européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011.

## MENUS POUR LA SEMAINE DU 18 AU 22 MARS 2019

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 18	
	Macédoine de légumes cjl
	Omelette au fromage cg
	Coquillettes BIO
	Yaourt nature g
	Fruit de saison
PLAT VÉGÉTARIEN	

MARDI 19	
	Salade de haricots verts jl
	Blanquette de veau g
	Riz
	Maasdam BIO g
	Fruit de saison
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Blanquette de poisson dg

Composante  
à mettre au compostage  
site Pergaud

MERCREDI 20	
	Carottes râpées BIO jl
	Rôti de porc
	Courgettes provençales
	Petit suisse g
	Crème brûlée cg
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Thon cajun bdn

Les viandes proposées proviennent  
d'animaux Abattus suivant  
la réglementation française en vigueur  
**ARRETE MINISTERIEL  
DU 17 MARS 1992**

Le code couleurs  
de l'équilibre alimentaire

- Fruits et légumes crus
- fruits et légumes cuits
- féculents
- protéines
- produits laitiers
- produits riche en gras
- produits riche en sucre

JEUDI 21	
	Salade verte BIO jl
	Escalope de dinde
	Gratin de brocolis g
	Chèvre tine g
	Tarte au chocolat acg
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Filet de colin d



Le pain plus  
une composante bio  
tous les jours

VENDREDI 22	
	Salade de pâtes/maïs/tomate cjl
	Filet de merlu d
	Ratatouille
	Flan vanille caramel BIO g
	Fruit de saison
PLAT VÉGÉTARIEN	

olutes	crustacés	œufs	poissons	arachides	soja	lait	Fruits à coque	céleri	moutarde	sésame	sulfites	luoin	mollusques
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n

**LISTE DES ALLERGENES d'après le règlement Européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011.**

Les menus sur internet : site mairie de Chassieu/éducation/blog de l'école

## MENUS POUR LA SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2019

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 25	
Salade de choux-fleurs	jl
Cordon bleu	ag
Farfalles	
Petit-suisse aromatisé BIO	g
Fruit de saison	
PLAT VÉGÉTARIEN	
Cordon végétal	afg

MARDI 26	
Salade de riz au thon/tomates olives noires	dcjl
Paupiette de veau	
Carottes Vichy BIO	
Pavé d'affinois brebis	g
Fruit de saison	
PLAT VÉGÉTARIEN	
Paupiette de saumon	db

Composante à mettre au compostage site Pergaud

MERCREDI 27	
Salade de lentilles	cjl
Quenelles	ac
Endives braisées	
Fromage	g
Fruit de saison BIO	
PLAT VÉGÉTARIEN	

Les viandes proposées proviennent d'animaux Abattus suivant la réglementation française en vigueur ARRETE MINISTERIEL DU 17 MARS 1992

Le code couleurs de l'équilibre alimentaire

- Fruits et légumes crus
- fruits et légumes cuits
- féculents
- protéines
- produits laitiers
- produits riche en gras
- produits riche en sucre

JEUDI 28	
Salade de choux rouges	jl
Emincé d'agneau	
Flageolets	
Yaourt nature sucré BIO	g
Tarte à l'abricot maison	acg
PLAT VÉGÉTARIEN	
Filet de colin	d



Le pain plus une composante bio tous les jours

VENDREDI 29	
Salade verte	jl
Poisson pané	ad
Coeur de blé forestier	
Mimolette BIO	g
Barre céréales fruits rouges	agh
PLAT VÉGÉTARIEN	

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

LISTE DES ALLERGENES d'après le règlement Européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011.