

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette crémeuse	 Préparé en cuisine Tartinade de légumes	Salade iceberg à la vinaigrette	 Salade de pâtes BIO à la milanaise
  Boulettes de bœuf BIO au jus	Saucisse de Toulouse	 Dahl de lentilles	 Cubes de poisson blanc sauce blanquette
<i>SV : Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>	<i>SV : Hachis parmentier végétarien (plat complet)</i>		
Brocolis en gratin	Purée de pommes de terre	 Riz créole BIO	 Haricots verts BIO
 Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux	Bleu d'Auvergne AOP 	Fromage blanc	Coulommiers
Tarte au flan	 Fruit de saison BIO	 Préparé en cuisine Purée de pommes saveur vanille	 Fruit de saison BIO

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI MENU BIO
<p><b>FERIE</b></p>	<p>Radis beurre</p>	<p>Salade de pommes de terre BIO sauce piémontaise</p>	<p>Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique</p>
	<p>  Œuf dur BIO à la florentine</p>	<p> Merlu sauce beurre blanc</p>	<p>  Bolognaise de bœuf BIO égrené</p>
	<p> Epinards BIO</p>	<p> Carottes BIO</p>	<p><i>SV : Bolognaise végétale</i></p> <p> Coquillettes BIO</p>
	<p>Fromage frais Petit Cotentin</p> <p>Eclair saveur chocolat</p>	<p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Saint Paulin BIO</p> <p> Purée de pommes BIO</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>FERIE</b></p>	<p>Salade de lentilles à l'échalote</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p>	<p> <b>Concombres BIO à la vinaigrette</b></p>
	<p> Quenelles sauce financière</p>	<p>  <b>Estouffade de bœuf BIO sauce tomate</b></p>	<p> Sauté de porc au jus</p>
	<p>Haricots beurre</p>	<p> <b>SV : Omelette BIO aux fines herbes</b></p>	<p><b>SV : Nuggets de blé</b></p>
	<p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p>	<p>Pommes de terre noisette</p>	<p>Purée d'aubergines</p>
	<p> <b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p> <b>Tomme BIO</b></p>	<p>Fromage frais Saint Môret</p>
		<p>Purée pomme-fraise</p>	<p>Tarte au citron</p>



Semaine du 15 au 19 Mai 2023

Ville de Beynost



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette et au citron	Salade de coquillettes à la crème d'épinards et ricotta		
 Colin d'Alaska sauce bouillabaisse	Wings de poulet		
	<i>SV : Crispidor à l'emmental</i>	<b>ASCENSION</b>	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>
Pommes de terre en cubes rissolées	 Ratatouille BIO		
Fromage frais Cantafrais	 Yaourt nature BIO		
Cocktail de fruits au sirop léger	 Fruit de saison BIO		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Betteraves BIO à la vinaigrette</b>	Salade de tomates à la vinaigrette	 <b>Préparé en cuisine</b> <b>Rillettes de sardines</b>	Radis beurre
 Raviolis aux fromages et à la sauce basilic (plat complet)	 Sauté de porc au thym	  <b>Egrené de bœuf BIO aux épices</b>	 Merlu sauce persane
/	 <b>SV : Omelette BIO nature</b>	<b>SV : Boulettes de soja tomate sauce basilic</b>	 <b>Courgettes BIO</b>
Petit fromage frais aromatisé	<b>Fromage frais Rondelé nature BIO</b> 	Polenta crémeuse	 <b>Yaourt nature BIO</b>
 <b>Fruit de saison BIO</b>	Riz au lait sauce chocolat	Pont l'Evêque AOP  <b>Fruit de saison BIO</b> 	Beignet fourré à la pomme

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LUNDI DE PENTECÔTE</b></p>	<p>Salade de lentilles à la vinaigrette</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p>	<p>Melon</p>
	<p> Quenelles au coulis de légumes</p>	<p> <i>SV : Œuf dur BIO à la mayonnaise</i></p>	<p> Sauté de bœuf BIO à la Niçoise</p>
	<p> Carottes BIO</p>	<p> Cubes de poisson blanc sauce paprika</p>	<p><i>SV : Tajine de légumes</i></p>
	<p> Yaourt BIO aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux</p>	<p>Chou-fleur et pommes de terre</p>	<p> Semoule BIO</p>
	<p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Fromage fondu Vache qui rit</p>	<p> Brie BIO</p>
		<p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Compote pomme-banane</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw	 Salade de pâtes BIO à la milanaise	 Salade de tomates BIO à la vinaigrette	Crêpe à l'emmental
 Merlu sauce tomate	Haché de veau au jus	 Emincé de cuisse de dinde sauce barbecue	  Œuf dur BIO nature
 Riz BIO	<i>SV : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i>	<i>SV : Boulettes de soja sauce barbecue</i>	
	Purée de légumes	 Haricots verts BIO	 Epinards BIO à la béchamel
Fromage frais Chanteneige	 Edam BIO	Fromage frais Saint Môret	Fromage blanc
Cubes de pêches au sirop léger	 Fruit de saison BIO	Tarte flan abricot	 Fruit de saison BIO



LUNDI	MARDI	JEUDI MENU DES ENFANTS	VENDREDI
<p>Salade de pommes de terre   BIO aux épices</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti  </p> <p><i>SV : Crispidor à l'emmental</i></p> <p>Ratatouille BIO  </p> <p>Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras  </p> <p>Fruit de saison BIO  </p>	<p>Melon</p> <p>Merlu sauce catalane  </p> <p>Blé BIO tendre  </p> <p>Fromage frais Tartare ail et fines herbes</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Préparé en cuisine   Tartinade de betteraves, pois chiches et fromage frais</p> <p>Pizza aux fromages (mozzarella, emmental)  </p> <p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Purée de pommes BIO  </p>	<p>Boulgour BIO en salade  </p> <p>Rôti de porc au jus  </p> <p><i>SV : Curry de pommes de terre et petits pois (plat complet)</i></p> <p>Petits pois BIO  </p> <p>Cantal AOP  </p> <p>Fruit de saison BIO  </p>

Ville de Beynost

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette et ciboulette	 Taboulé BIO (semoule BIO)	Salade verte à la vinaigrette	Salade de tomates à la vinaigrette balsamique
  Boulettes de bœuf BIO sauce brune	 Hachis végétarien de légumes (plat complet)	 Paëlla marine (cubes de poisson blanc, fruits de mer)	 Sauté de dinde au curry
<i>SV : Confit de légumes et haricots rouges</i>			<i>SV : Gratin de courgettes, pommes de terre et ricotta (plat complet)</i>
Pommes de terre lamelles sautées	/	 Riz BIO	 Courgettes BIO
Fromage frais Fraidou	 Coulommiers BIO	 Emmental BIO	Fromage blanc
 Préparé en cuisine Purée pomme-cassis	 Fruit de saison BIO	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Donuts



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI LA CRETE
<p>Salade de blé méditerranéenne</p> <p> Colin d'Alaska sauce citron</p> <p> Carottes BIO</p> <p> Carré BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Pastèque</p> <p> Aiguillettes de poulet au miel et poivron</p> <p><i>SV : Boulettes de soja sauce miel et poivron</i></p> <p>Pommes de terre en cubes rissolées</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p> Préparé en cuisine Purée pomme-fraise</p>	<p>Légumes achards</p> <p> Estouffade de bœuf à la Niçoise</p> <p><i>SV : Crouti' fromage emmental</i></p> <p>Coquillettes</p> <p> Saint Paulin BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade crétoise (tomate, concombre, poivron et fromage de brebis)</p> <p> Préparé en cuisine Moussaka végétarienne (plat complet)</p> <p></p> <p>/</p> <p> Petit fromage frais BIO</p> <p> Préparé en cuisine Gâteau au yaourt et à l'orange</p>



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI MENU PIQUE-NIQUE
Haricots verts à la vinaigrette	 <b>Salade de tomates BIO à la vinaigrette</b>	Salade iceberg à la vinaigrette	/
Carbonara	 Quenelles sauce aurore	Couscous (pilon de poulet, saucisse merguez)	Sandwich pain buns bagnat (thon, mayonnaise, tomate)
<i>SV : Sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan)</i>		<i>SV : Couscous végétarien</i>	
 Penne BIO	 Courgettes BIO	 Semoule BIO	Chips
 Yaourt aromatisé BIO	Fromage fondu Vache Picon	Fromage frais Petit Cotentin	Camembert portion
 Fruit de saison BIO	Gaufre au lait	Lacté saveur chocolat	 Fruit de saison BIO et madeleine