

Cycle des menus du 3 septembre au 19 octobre 2018

Menus des restaurants scolaires de la Ville de Lyon

Menus proposés sous réserve de modification de dernière minute

S.V : sans viande – C.E : commerce équitable

Bio : issu de l'agriculture *biologique* – L : approvisionnement local

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 septembre	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate de saison <i>bio</i> et vinaigrette <i>maison</i> nature - Poisson blanc (colin d'Alaska) gratiné au fromage Haricots verts <i>bio</i> extra fins - Crème anglaise - Pâtisserie <i>maison</i> : moelleux nutolade <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Batavia et vinaigrette <i>maison</i> nature - Cappelletis aux 5 fromages sauce tomate / emmental râpé (plat complet) - Fromage blanc nature + sucre - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tarte au thon - Œufs durs <i>bio</i> froids / mayonnaise Courgettes <i>bio</i> au gratin <i>maison</i> - Cantal - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Concombres de saison <i>bio maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> ciboulette - Filet de poisson (dos de cabillaud) sauce rougail Purée de pommes de terre <i>bio maison</i> - Fromage à pâte pressée - Cocktail de fruits au sirop <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées <i>bio</i> de saison <i>maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> nature - Mousse au chocolat - Pâtisserie <i>maison</i> : Moelleux fromage blanc vanille 	<ul style="list-style-type: none"> - Melon <i>bio</i> de saison - Lait nature entier - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Gouda - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Pastèque <i>bio</i> de saison - Fromage à pâte pressée - Compote pommes cassis
Du 10 au 14 septembre	<ul style="list-style-type: none"> - Melon <i>bio</i> de saison - Omelette nature <i>bio</i> Ratatouille <i>bio</i> / coquillettes <i>bio</i> - Fromage frais demi-sel - Compote <i>bio</i> pommes/framboises et galette au beurre <i>bio</i> <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Radis / beurre - Filet de poisson (dos de colin d'Alaska) sauce armoricaine Riz <i>bio</i> créole - Yaourt <i>bio</i> nature + sucre - Poires au sirop au caramel <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pain de carottes <i>maison</i> et sauce aneth - Navarin d'agneau SV : Poisson pané (hoki) / citron Petits pois très fins <i>bio</i> au jus - Fromage à pâte molle - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate de saison <i>bio</i> et vinaigrette <i>maison</i> au basilic - Rôti de bœuf froid / ketchup SV : Médaille de poisson (merlu) citron et persil Pommes de terre <i>bio</i> au gratin <i>maison</i> - Danette liégeoise à la vanille <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte <i>bio</i> et vinaigrette <i>maison</i> nature - Camembert <i>bio</i> - Compote <i>bio</i> pommes myrtilles et galettes au beurre <i>bio</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Pastèque <i>bio</i> de saison - Yaourt <i>bio</i> aromatisé - Abricots au sirop sauce fraise 	<ul style="list-style-type: none"> - Pain de courgettes <i>maison</i> sauce aneth - Spécialité fromagère - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Céleri rémoulade nature - Danette liégeoise au chocolat - Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 17 au 21 septembre	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate de saison <i>bio</i> et vinaigrette <i>maison</i> du terroir - Filet de poisson meunière (limande)/citron Jeunes carottes <i>bio maison</i> au cumin - Fromage fondu - Tarte tropézienne <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mini roulé au fromage Jambon / beurre SV : Œufs durs froids / mayonnaise - Epinards <i>bio</i> branches béchamel / croûtons - Yaourt nature au lait entier + sucre - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pastèque de saison <i>bio</i> - Bœuf braisé sauce chasseur SV : Boulette de soja nature et sauce enrobante à l'échalote Pommes noisette - Fromage à pâte pressée - Compote <i>bio</i> de pommes <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Céleri rémoulade <i>maison</i> - Sauté de poulet label rouge sauce tajine SV : Form suprême de poisson (hoki) sauce cubaine Semoule <i>bio</i> - Fromage à pâte molle - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Cœurs de laitue et vinaigrette <i>maison</i> olive colza - Fromage fondu - Eclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> - Fromage blanc nature + sucre - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombres de saison <i>bio maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> du terroir - Fromage fondu - Compote <i>bio</i> pommes poires 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte mêlée sans trévisse et vinaigrette <i>maison</i> aux agrumes - Spécialité fromagère - Fruit de saison
Du 24 au 28 septembre	<ul style="list-style-type: none"> - Quiche au jambon SV : tarte au fromage - Thon froid / mayonnaise Brocolis <i>bio</i> au gratin - Tomme grise - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de haricots verts <i>bio</i> extra fins et vinaigrette <i>maison</i> à l'échalote - Viande de bolognaise SV : filet de poisson (cabillaud) sauce basquaise Spaghettis <i>bio</i> / emmental râpé - Yaourt <i>bio</i> aromatisé - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Courgettes <i>bio</i> de saison râpées crues <i>maison</i> et sauce crème ciboulette <i>maison</i> - Saucisson chaud SV : portion formée de poisson (merlu) chaud et sauce tartare froide Pommes vapeur - Fromage à pâte pressée - Pêches au sirop <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé à l'orientale - Sauté de dinde <i>bio</i> sauce blanquette SV : omelette nature <i>bio</i> Ecrasé de céleri <i>maison</i> - Emmental - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Fromage fondu - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Champignons à la grecque <i>maison</i> - Yaourt <i>bio</i> nature + sucre - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre <i>bio maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> au persil - Fromage à pâte molle - Compote pommes framboises <i>bio</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de blé <i>bio</i> à la provençale et vinaigrette <i>maison</i> olive colza - Fromage à pâte pressée - Fruit de saison
Du 1 au 5 octobre	<ul style="list-style-type: none"> - Macédoine <i>bio</i> mayonnaise - Sauté de bœuf sauce mexicaine SV : cubes de poisson (colin d'Alaska) sauce Nantua Blé <i>bio</i> pilaf ou blé <i>bio</i> - Yaourt aux fruits mixés - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate <i>bio</i> de saison et vinaigrette <i>maison</i> basilic - Filet de poisson (hoki) sauce bourride Riz <i>bio</i> - Fromage à pâte pressée - Compote pommes framboises <i>bio</i> <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Concombres <i>bio maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> nature - Omelette au fromage <i>bio</i> Printanière de légumes saveur du soleil - Saint nectaire - Pâtisserie <i>maison</i> : 4/4 pur beurre au caramel <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza au fromage - Carré de porc froid / mayonnaise SV : Thon froid / mayonnaise Salsifis au gratin - Cantal - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Chou-fleur <i>bio</i> et vinaigrette <i>maison</i> nature - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes <i>bio</i> râpées de saison <i>maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> basilic - Fromage fondu à la crème - Compote pommes cassis <i>bio</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte <i>bio</i> et vinaigrette <i>maison</i> nature - Fromage à pâte molle - Pâtisserie <i>maison</i> : cake croustillant crumble 	<ul style="list-style-type: none"> - St Paulin - Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 8 au 12 octobre	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte chiffonnade et vinaigrette <i>maison</i> nature - Chipolatas SV : Limande meunière /citron Haricots blancs à la tomate - Fromage à pâte pressée - Abricots au sirop <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pommes de terre <i>bio</i> au thon <i>maison</i> - Cuisse de poulet <i>bio</i> (élémentaires) ou émincé de cuisse de poulet <i>bio</i> (maternelles) sauce poulette SV : Galette céréales emmental <i>bio</i> Chou-fleur <i>bio</i> au gratin - Tomme noire - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Betteraves <i>bio</i> et vinaigrette <i>maison</i> du terroir - Bœuf braisé sauce grand-mère SV : crevettes et poisson (form suprême de hoki) sauce crustacés Tortis <i>bio</i> - Fromage frais aux fruits - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate et vinaigrette <i>maison</i> ciboulette - Filet de poisson (colin lieu) sauce matelote Carottes <i>bio maison</i> - Edam - Pâtisserie <i>maison</i> : Gâteau ananas caramélisé <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Bâtonnets de concombres et sauce aux herbes <i>maison</i> - Coulommiers - Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade gourmande <i>maison</i> - Mimolette - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Courgettes cuites <i>bio</i> al pesto <i>maison</i> - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Cœur de laitue et vinaigrette <i>maison</i> ciboulette - Fromage fondu au lait de brebis - Pâtisserie <i>maison</i> : Cake au miel
Semaine du goût				
Du 15 au 19 octobre	<ul style="list-style-type: none"> - Mélange carottes/brocolis et vinaigrette <i>maison</i> agrumes - Sauté de porc sauce orientale SV : Omelette aux fines herbes <i>bio</i> Purée <i>maison</i> aux pommes de terre <i>bio</i> potiron et carottes - Yaourt <i>bio</i> nature + sucre - Compote pommes <i>bio</i> parfum surprise <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Radis base enrobante <i>maison</i> aux échalotes - Portion de poisson (merlu blanc) sauce citron Haricots verts <i>bio</i> extra fins - Tomme grise - Pâtisserie <i>maison</i> surprise <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de chou blanc <i>bio maison</i> assaisonnée - Sauté de bœuf sauce surprise SV : Portion de poisson (hoki) sauce bouillabaisse Semoule <i>bio</i> - Fromage blanc nature et sucre - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pain mystère <i>maison</i> sauce aneth - Rôti de dinde <i>bio</i> au jus de viande aux herbes SV : Filet de poisson meunière (colin d'Alaska) / citron Gratin du sud <i>bio</i> - Crème dessert <i>bio</i> à la vanille - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Salade douceur et vinaigrette <i>maison</i> agrumes - Yaourt aromatisé <i>bio</i> - Salade de fruits Arlequin 	<ul style="list-style-type: none"> - Trio de crudités et vinaigrette <i>maison</i> nature - Spécialité fromagère - Tarte pommes rhubarbe 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte <i>bio</i> et vinaigrette <i>maison</i> asiatique - Yaourt nature - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Cake emmental olive <i>maison</i> - Crème dessert <i>bio</i> au chocolat - Fruit de saison