











Semaine du 08 au 14 Juillet 2019

Franchise Périodique







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI LA GRECE	VENDREDI
<p>Melon</p> <p> Aiguillettes de poulet au jus</p> <p><i>SV : Crêpe au fromage</i></p> <p>Courgettes persillées</p> <p> Yaourt nature BIO</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>  Carottes râpées BIO (L) à la vinaigrette</p> <p> Rôti de bœuf froid mayonnaise</p> <p><i>SV : Œuf dur mayonnaise</i></p> <p>Salade de coquillettes au pistou</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Comopte de pommes fraises</p>	<p>Taboulé à l'orientale</p> <p> Poisson pané et citron</p> <p>Petits pois</p> <p>Brie</p> <p>  Fruit de saison BIO (L)</p> <p>Fruit de saison BIO (L)</p>	<p>Concombres tzatziki</p> <p>  Moussaka de bœuf du chef</p> <p><i>SV : Moussaka végétarienne</i></p> <p>(Légumes)</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Moelleux fraise</p>	<p> Betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p> Cubes de poisson sauce paprika</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cantal AOC </p> <p>Fruit de saison</p>
Pain	Fruit de saison	Purée de pommes bananes	Gâteau marbré	Yaourt nature
Emmental	Petit beurre	Galette bretonne	Fruit de saison	Sablé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI LE CIRQUE	VENDREDI
<p>Salade de blé méditerranéenne</p> <p> Steak haché de bœuf sauce brune</p> <p><i>SV : Steak du fromager</i></p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Saint bricet</p> <p>  Fruit de saison BIO (L)</p>	<p>Salade de tomates huile d'olive et échalotes</p> <p> Filet de colin sauce safranée</p> <p>Riz BIO </p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p> Salade piémontaise BIO</p> <p> Sauté de veau (L) au jus</p> <p><i>SV : Quenelles sauce forestière</i></p> <p>Carottes BIO au beurre </p> <p> Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>La petite balle rose (radis croc'sel)</p> <p>Le poulet qui a un grain (cuisse de poulet sauce suprême)</p> <p><i>SV : Filet de hoki sauce ciboulette</i></p> <p>(Polenta crémeuse)</p> <p>Nez de clown (babybel)</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Pastèque</p> <p> Lasagnes du chef chèvre épinard</p> <p>/</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Pêche au sirop</p>
<p>Pain et chocolat</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Petit beurre</p>	<p>Gouda</p> <p>Pain</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Barquette abricot</p>	<p>Purée de pommes fraises</p> <p>Barre bretonne</p>

Semaine du 22 au 28 Juillet 2019

Francheville Péricolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p> Sauce bolognaise</p> <p><i>SV : Bolognaise végétale</i></p> <p> Pennes rigate BIO</p> <p>Emmental râpé</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Concombres sauce bulgare</p> <p> Escalope de volaille au jus</p> <p><i>SV : Filet de merlu sauce blanche</i></p> <p>Petits pois</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p> Salade verte (L) vinaigrette</p> <p>Jambon blanc</p> <p><i>SV : Tarte aux légumes</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Saint môret</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Salade de lentilles échalotes</p> <p> Fileté de poisson meunière</p> <p>Ratatouille</p> <p>Tomme blanche</p> <p>  Fruit de saison BIO (L)</p>	<p>Melon</p> <p> Sot l'y laisse de dinde à la crème</p> <p><i>SV : Œuf dur sauce catalane</i></p> <p> Semoule BIO</p> <p>Vache picon</p> <p> Smoothie abricot banane du chef</p>
<p>Purée de pommes cassis</p> <p>Biscuit tablette de chocolat</p>	<p>Brie</p> <p>Pain</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de poires</p> <p>Gâteau marbré</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Petit suisse sucré</p>

Semaine du 29 Juillet au 04 août 2019

Franchise Périodique



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI L'Italie	VENDREDI
<p>Radis beurre</p> <p> Filet de lieu façon bouillabaisse</p> <p>Pommes vapeur</p> <p> Coulommiers BIO</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p> Taboulé BIO à l'orientale</p> <p>Pané du fromager</p> <p> Carottes BIO persillées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison (L) </p>	<p>Pastèque</p> <p> Pavé de colin sauce citron</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fraidou</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de pâtes milanaise</p> <p> Sauté de dinde sauce arrabiata</p> <p><i>SV : Quenelles sauce tomate</i></p> <p>Duo de courgettes au parmesan</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de tomates à la vinaigrette balsamique</p> <p> Steak haché de bœuf au jus</p> <p><i>SV : Œuf dur sauce moutarde</i></p> <p>Riz BIO </p> <p>Croc'lait</p> <p>  Compote de pommes (L) fraise du chef</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Pain au lait</p>	<p>Pain</p> <p>Edam</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Purée de pêche</p> <p>Pain et chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Madeleine</p>



Semaine du 05 au 11 août 2019

Franchiseville Péricolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI



Semaine du 12 au 18 août 2019

Francheville Péricolaire



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Semaine du 19 au 25 août 2019

Francheville Péri-scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Lyonnais	VENDREDI
<p>Radis beurre</p> <p> Filet de hoki sauce citron</p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Brownie</p> <p>Saint paulin</p> <p>Pain</p>	<p>Melon</p> <p> Aiguillettes de poulet sauce bressane</p> <p><i>SV : Omelette nature du chef</i></p> <p>Pommes de terre rôties aux herbes</p> <p>Bleu AOC </p> <p> Compote de pommes BIO</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Barquette abricot</p>	<p>Taboulé à l'orientale</p> <p> Bœuf (L) marengo</p> <p><i>SV : Boulettes végétales sauce tomate basilic</i></p> <p> Carottes BIO persillées</p> <p>Fromage blanc</p> <p>  Fruit de saison BIO (L)</p> <p>Pain et chocolat</p> <p>Purée de pêches</p>	<p> Salade verte (L) vinaigrette</p> <p>Petit salé aux lentilles</p> <p><i>SV : Pavé de colin au beurre blanc</i></p> <p>(Lentilles)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Ile flottante aux pralines</p> <p>Galette bretonne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes tomates et herbes</p> <p> Œuf dur BIO florentine</p> <p>(Epinard BIO) </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Purée de pommes banane</p> <p>Yaourt nature</p>