

# 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><i>Lasagnes du chef chèvre épinard</i></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>