

Menus des restaurants scolaires de la Ville de Lyon  
Cycle des menus du 4 janvier au 12 février 2010

Menus proposés sous réserve de modification de dernière minute  
S.V : sans viande - C.E : commerce équitable

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><b>04/01</b> Chou blanc vinaigrette Rôti de porc sauce dijonnaise SV : Crevettes et Cubes colin d'Alaska/ crevettes sauce marinière Purée Crème dessert SOS vanille Compote de pommes <b>BIO</b></p>	<p><b>05/01</b> Concombre vinaigrette Cordon bleu SV : Poisson meunière (colin d'Alaska) / Citron Printanière de légumes St Paulin Fruit</p>	<p><b>06/01</b> Salade de mâche Sauté de bœuf sauce bourguignonne SV : Pavé du fromager Pâtes <b>BIO</b> Camembert Fruit</p>	<p><b>07/01</b> <b>EPIPHANIE</b> Salade verte laitue iceberg Filet de poisson (colin lieu) Sauce Nantua Gratin de courgettes <b>BIO</b> Yaourt nature ½ écrémé Galette des rois</p>
<p><b>11/01</b> Feuilles de batavia vinaigrette Choucroute Choucroute/pommes de terre SV : Demi-lune aux 5 fromages sauce tomate + emmental Crème anglaise Madeleine</p>	<p><b>12/01</b> Salade de haricots blancs Poisson pané (hoki) / citron Carottes <b>BIO</b> Fromage blanc nature 20% Fruit</p>	<p><b>14/01</b> Haricots verts vinaigrette Bœuf braisé sauce chasseur SV : Filet de poisson (colin lieu) sauce tomate Riz créole <b>CE</b> Yaourt nature au lait entier Fruit</p>	<p><b>15/01</b> Taboulé oriental Œufs durs béchamel Epinards branches <b>BIO</b> béchamel / croûtons Tomme rouge Fruit</p>

<p style="text-align: center;"><b>18/01</b></p> <p>Salade de lentilles Filet de poisson (hoki) sauce normande Petits pois très fins Bûche du Pilat Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><b>19/01</b></p> <p>Tomate vinaigrette Cuisse de poulet <b>CERTIFIE</b> au jus Mater : Escalope de poulet au jus SV : Beignets de poisson/citron Chou fleur béchamel <b>BIO</b> Cantal Chou vanille</p>	<p style="text-align: center;"><b>21/01</b></p> <p>Betteraves vinaigrette Rôti de dinde <b>BIO</b> aux herbes SV : Omelette Pomme de terre au gratin Chanteneige Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><b>22/01</b></p> <p>Céleri à la rémoulade Bolognaise + emmental SV : Bolognaise du pêcheur+emmental Spaghettis <b>BIO</b> Yaourt nature au lait entier Compote pommes/cassis</p>
<p style="text-align: center;"><b>25/01</b></p> <p>Carotte râpées Sauté de dinde <b>BIO</b> sauce catalane SV : Filet de poisson sauce au curry Quinoa <b>BIO</b> et <b>CE</b> Fromage blanc nature 20% Pêches au sirop</p>	<p style="text-align: center;"><b>26/01</b></p> <p>Radis beurre Omelette Haricots verts extra fins <b>BIO</b> Munster Pavé cacao</p>	<p style="text-align: center;"><b>28/01</b></p> <p>Poireaux vinaigrette Bœuf braisé à la tomate SV : Croque tofu au comté sauce tomate et crème Pommes noisette Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><b>29/01</b></p> <p>Pâté en croûte / Cornichon SV: Salade de lentilles Steak de poisson (colin d'Alaska) Beurre citron Brocolis béchamel gratinés Croix de Malte Fruit</p>
<p style="text-align: center;"><b>01/02</b></p> <p>Tomate / thon / olives Potée + moutarde SV : Cubes de colin d'Alaska et crevettes sauce marinière Légumes potée Fromage frais aux fruits Compote pommes/bananes <b>BIO</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>02/02</b></p> <p><b>CHANDELEUR</b> Salade verte laitue iceberg Escalope de poulet <b>BIO</b> au jus SV : Poisson pané (hoki)/citron Gratin de salsifis Brebicrème Crêpe au chocolat</p>	<p style="text-align: center;"><b>04/02</b></p> <p>Macédoine mayonnaise Sauté de veau sauce Vallée d'Auge SV : Œufs durs béchamel Riz créole <b>CE</b> Yaourt nature ½ écrémé Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><b>05/02</b></p> <p>Taboulé oriental Médailillon de poisson (merlu) sauce safranée Jeunes carottes Pont l'Evêque Fruit</p>
<p style="text-align: center;"><b>08/02</b></p> <p>Cœur de laitue Pot au feu + moutarde SV : Steak de poisson sauce basilic Légumes pot au feu Flan nappé caramel Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><b>09/02</b></p> <p>Salade de pâtes : tortis à la vénitienne Poisson meunière / citron Purée potiron et pommes de terre Brie Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><b>11/02</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette Saucisson chaud de Lyon au jus SV : Croque tofu provençal sce tomate Lentilles Edam Ananas au sirop</p>	<p style="text-align: center;"><b>12/02</b></p> <p><b>MARDI GRAS</b> Salade farandole Emincé de cuisse de poulet <b>BIO</b> sauce Porto SV : Quenelles sauce crevettes++ Epinards branches <b>BIO</b> béchamel/croûtons Yaourt aux fruits mixés Bugnes</p>

