

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

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

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