

MARS 2025 :

LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
Œuf durs mayonnaise	Rosette Label Rouge cornichons 	Chou blanc sauce rémoulade 	
		Sauté de bœuf 	
<i>Ravioli aux fromages</i>	<i>Brandade de poisson maison</i> 	<i>Filet de poisson à la tomate</i> 	<i>Chili sin carne</i>
		Haricots verts persillés	Riz pilaf
Saint Marcelin IGP  	Camembert Bio  	Rondelé ail et fines herbes 	Yaourt fermier Bio de Mornant  
Crème dessert	Gourde de pomme poire vanille	Bugnes + sucre glace	Orange Bio  
LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
Pizza au fromage 	Poireaux vinaigrette		Salade verte vinaigrette 
	Poulet rôti 		
<i>Quenelles</i> 	<i>Poisson meunière</i> 	<i>Légumes couscous, céleri branche et pois chiches</i>	<i>Cassolette de poisson</i> 
Epinards hachés à la béchamel Bio  	Pommes noisette	Semoule semi complète Bio 	Carottes persillées 
	Vache qui rit Bio  	Comté AOP  	
Banane	Ananas frais	Pomme Bio  	Crème dessert à la vanille fermière Bio  
LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS
Salade de brocolis	Salade d'endives + sauce aux noix servie à part 	Betteraves rouges Bio vinaigrette  	Salade de pommes de terre aux olives 
Penne à la carbonara		Blanquette de veau Label Rouge 	
<i>Penne au thon</i>	<i>Dahl de lentilles corail Bio au lait de coco</i>	<i>Filet de poisson sauce velouté</i> 	<i>Filet de poisson sauce safranée</i> 
	Boullgour	Riz pilaf	Haricots verts persillés
Emmental râpé, servi à part 		Yaourt nature Bio   	Saint Nectaire AOP  
Orange Bio  	Flan vanille nappé caramel Bio  	Confiture Artisanale de région à l'abricot 	Pomme Bio  
LUNDI 31 MARS	MARDI 1er AVRIL	JEUDI 3 AVRIL	VENDREDI 4 AVRIL
Potage de légumes		Salade verte HVE et douce 	Radis beurre 
	Choucroute (porc)		
<i>Filet de poisson à la tomate</i> 	<i>Choucroute de la mer</i>	Brocolis sauce soja et cacahuètes	<i>Œuf dur Bio</i> 
Petits pois au jus	Pomme de terre vapeur 	Semoule	Epinards à la béchamel Bio  
Rondelé nature Bio   	Munster AOP  	Fromage blanc fermier Bio   	
Ananas	Kiwi HVE 	Pomelos IGP corse 	Beignet au chocolat

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Issu de pêche durable



Aide UE à destination des écoles



Transformé en France



Produit à haute valeur environnementale



Cultivé/élevé en France



Produit à haute valeur environnementale














Lait français
















Produit issu de l'agriculture biologique

En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, le service restauration de Villeurbanne peut-être appelé à modifier les menus.

AVRIL 2024:

LUNDI 7 AVRIL	MARDI 8 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL
Salade d'endives aux pommes vinaigrette aux noix	Salade de haricots rouges à la Mexicaine	Carottes râpées vinaigrette	X 
0	0 	Sauté de boeuf aux olives	0
<i>Bolognaise de lentilles vertes Bio</i>	<i>Filet de poisson persillé</i>	<i>Filet de poisson à la tomates et olives</i>	<i>Mafé de légumes et pois chiche</i> 
Macaroni semi-complète Bio	Salsifis à la béchamel Bio	Purée de pomme de terre	Blé pilaf 
	Emmental râpé  	X   	Tomme de Savoie IGP  
Purée de pomme banane	Fruit de saison 	Crème dessert fermière Bio caramel beurre salé	Fruit de saison

LUNDI 14 AVRIL	MARDI 15 AVRIL	JEUDI 17 AVRIL	VENDREDI 18 AVRIL
X	Salade de chou-fleur	Salade de pois chiche 	Salade verte vinaigrette aux herbes
0 	0	Sauté d'agneau 	Croûtons (pour épinards ou salade)
<i>Blanquette du potager</i> 	<i>Moules sauce poulette</i>  	<i>Filet de poisson sauce océane</i> 	<i>Omelette</i>
Riz pilaf 	Frites 	Haricots verts persillés	Epinards hachés à la béchamel Bio
Fourme de Montbrison AOP 	X	Fromage portion	x
Fruit de Saison	Orange Bio  	Fruit de Saison 	Gâteau de Pâques + Chocolat



Issu de pêche durable



Transformé en France



Cultivé/élevé en France



Lait français



Aide UE à destination des écoles



Produit à haute valeur environnementale



Approvisionnement local



Produit issu de l'agriculture biologique

bonnes
VACANCES!