

## Cycle des menus du 4 mars au 12 avril 2019

### 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 4 au 8 mars</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batavia et vinaigrette nature</li> <li>- Filet de poisson (dos de colin lieu) sauce rougail</li> <li>Semoule <i>bio</i></li> <li>- Crème dessert vanille UHT</li> <li>- Compote <i>bio</i> pommes fraises</li> </ul> Pain <i>bio</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macédoine <i>bio</i> mayonnaise</li> <li>- Sauté de dinde <i>bio</i> sauce aux oignons</li> <li>SV : Sublim de poisson (merlu) sauce beurre blanc</li> <li>Chou vert et pommes de terre cubes</li> <li>- Tomme grise</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> Pain <i>bio</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de haricots blancs</li> <li>- Bœuf braisé sauce hongroise</li> <li>SV : Poisson meunière (colin d'Alaska)/citron</li> <li>Purée de carottes <i>bio maison</i></li> <li>- Cœur de dame</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> Pain <i>bio</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Céleri <i>bio</i> rémoulade <i>maison</i></li> <li>- Omelette <i>bio</i> nature</li> <li>Epinards branches <i>bio</i> béchamel / croutons</li> <li>- Yaourt nature velouté et sucre</li> <li>- Gaufre flash saupoudrée sucre</li> </ul> Pain <i>bio</i>
<b>Variante self</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mélange fraîcheur</li> <li>- Crème dessert caramel UHT</li> <li>- Compote <i>bio</i> pommes cassis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Courgettes cuites al pesto</li> <li>- Coulommiers</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade gourmande <i>maison</i></li> <li>- Six de Savoie</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées <i>bio</i> et vinaigrette persil</li> <li>- Fromage blanc et sucre</li> <li>- Muffins vanille aux pépites de chocolat</li> </ul>
<b>Du 11 au 15 mars</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de haricots verts extra fins et vinaigrette nature</li> <li>- Blanquette de veau</li> <li>SV : Œufs durs <i>bio</i> sauce tomate</li> <li>Riz <i>bio</i></li> <li>- Gouda</li> <li>- Poires au sirop sauce caramel</li> </ul> Pain <i>bio</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mélange carottes brocolis et vinaigrette nature</li> <li>- Viande de hachis Parmentier</li> <li>SV : Form suprême de hoki sauce armoricaine</li> <li>Purée de pommes de terre <i>bio maison</i> emmental râpé</li> <li>- Rouy</li> <li>- Compote <i>bio</i> pommes framboises</li> </ul> Pain <i>bio</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cœur de laitue et vinaigrette basilic</li> <li>- Carré de porc fumé sauce diable</li> <li>SV : Cubes de poisson (colin d'Alaska) sauce aneth</li> <li>Lentilles au jus</li> <li>- Crème anglaise</li> <li>- Moelleux au citron</li> </ul> Pain <i>bio</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cake <i>maison</i> aux 2 fromages</li> <li>- Filet de poisson (merlu) sauce provençale</li> <li>Courgettes cubes à la provençale</li> <li>- Yaourt <i>bio</i> aromatisé</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> Pain <i>bio</i>
<b>Variante self</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves <i>bio</i> et vinaigrette nature</li> <li>- Montcendre</li> <li>- Compote <i>bio</i> pommes abricots</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chou blanc râpé <i>maison</i> assaisonné</li> <li>- Fraidou</li> <li>- Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombres <i>maison</i> et vinaigrette basilic</li> <li>- Liégeois chocolat</li> <li>- Madeleine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de pâtes Pee Wee</li> <li>- Yaourt <i>bio</i> nature et sucre</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 18 au 22 mars</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade composée sans trévisse et vinaigrette nature</li> <li>- Cassoulet</li> <li>SV : Filet de poisson (colin lieu) sauce basquaise</li> <li>Haricots blancs</li> <li>- Tomme <i>bio</i> du Trièves</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves <i>bio</i> vinaigrette échalotes</li> <li>- Omelette <i>bio</i> nature</li> <li>Pommes noisettes</li> <li>- Spécialité fromagère</li> <li>- Compote <i>bio</i> pommes</li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taboulé à l'orientale</li> <li>- Gigot d'agneau au jus à l'ail</li> <li>SV : Portion de poisson (colin d'Alaska) sauce basilic</li> <li>Pommes de terre <i>maison</i> au gratin</li> <li>- Yaourt nature <i>bio</i> et sucre</li> <li>- Compote <i>bio</i> pommes poires</li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Radis rond / beurre</li> <li>- Boulettes de soja tomate basilic et ketchup</li> <li>Carottes <i>maison</i> à la crème</li> <li>- Mini Babybel rouge</li> <li>- Donut chocolat</li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>
<b>Variante self</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade harmonie et vinaigrette nature</li> <li>- Saint Paulin <i>bio</i></li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	Pas de variante self	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de blé <i>bio</i> à la catalane</li> <li>- Yaourt <i>bio</i> aromatisé</li> <li>- Ananas au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomate et vinaigrette <i>maison</i> ciboulette</li> <li>- P'tit Louis coque</li> <li>- Donut au sucre</li> </ul>
<b>Du 25 au 29 mars</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macédoine <i>bio</i> mayonnaise</li> <li>- Sauté de bœuf sauce orientale</li> <li>SV : Médaille de poisson (merlu) sauce Nantua</li> <li>Macaronis <i>bio</i></li> <li>- Fromy</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade verte iceberg et vinaigrette du terroir</li> <li>- Cordon bleu de volaille</li> <li>SV : Poisson pané (colin d'Alaska) / Citron</li> <li>Purée de céleri <i>bio</i></li> <li>- Emmental</li> <li>- Cocktail de fruits au sirop</li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes de saison râpées <i>bio</i> et vinaigrette au miel</li> <li>- Dos de poisson (colin lieu) sauce cubaine</li> <li>Riz <i>bio</i></li> <li>- Cantal</li> <li>- Compote <i>bio</i> de pommes</li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf dur <i>bio</i> / mayonnaise <i>bio</i></li> <li>- Soufflé aux légumes <i>bio</i> sauce tomates basilic <i>bio</i></li> <li>Haricots verts <i>bio</i> extra fins</li> <li>- Yaourt <i>bio</i> aromatisé</li> <li>- Fruit de saison <i>bio</i></li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>
<b>Variante self</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Courgettes <i>bio</i> cuites al pesto</li> <li>- Carré le grignoteur</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombres <i>maison</i> et vinaigrette du terroir</li> <li>- Tomme noire</li> <li>- Compote <i>bio</i> pommes fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Endives et vinaigrette au miel</li> <li>- Cœur de dame</li> <li>- Abricots au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de lentilles <i>bio</i></li> <li>- Yaourt <i>bio</i> aromatisé</li> <li>- Fruit de saison <i>bio</i></li> </ul>
<b>Du 1<sup>er</sup> au 5 avril</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade baltique vinaigrette nature</li> <li>- Escalope de poulet <i>bio</i> sauce crème</li> <li>SV : Croq veggie tomate</li> <li>Carottes <i>bio</i> au cumin</li> <li>- Tomme grise</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chou blanc râpé <i>maison bio</i> assaisonné</li> <li>- Omelette <i>bio</i> au fromage</li> <li>Petits pois <i>bio</i> au jus de braisage sans fond</li> <li>- St Paulin</li> <li>- Compote pommes cassis</li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Radis / beurre</li> <li>- Couscous d'agneau</li> <li>SV : Couscous de la mer au poisson et moules</li> <li>Semoule <i>bio</i></li> <li>- Yaourt <i>bio</i> nature et sucre</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade piémontaise avec jambon</li> <li>SV : Taboulé à l'orientale</li> <li>- Poisson meunière (colin d'Alaska) / citron</li> <li>Endives au gratin</li> <li>- Gouda</li> <li>- Pâtisserie <i>maison</i> : Gâteau au yaourt vanille</li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>
<b>Variante self</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade douceur vinaigrette nature</li> <li>- St Nectaire</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombres et vinaigrette nature</li> <li>- Fol épi p'tit roulé</li> <li>- Ananas au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomate vinaigrette basilic</li> <li>- Yaourt <i>bio</i> aromatisé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mimolette</li> <li>Pâtisserie <i>maison</i> : Gâteau au chocolat</li> </ul>

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 8 au 12 avril</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de haricots verts extra fins et vinaigrette <i>maison</i> nature</li> <li>- Sauté de veau sauce marengo</li> <li>SV : Omelette <i>bio</i> nature</li> <li>Courgettes saveur du jardin</li> <li>- Crème dessert vanille <i>bio</i></li> <li>- Fruit de saison</li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mâche et vinaigrette au persil</li> <li>- Viande de bolognaise</li> <li>SV : Cappelletti aux 5 fromages sauce tomate</li> <li>Spaghettis <i>bio</i> emmental râpé</li> <li>- Bleuet des prairies</li> <li>- Compote <i>bio</i> pommes poires</li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombres <i>maison</i> et vinaigrette olives colza</li> <li>- Rôti de dinde Label Rouge sauce curry</li> <li>SV : Poisson (colin d'Alaska) meunière / citron</li> <li>Frites</li> <li>- Yaourt nature velouté et sucre</li> <li>- Abricots au sirop</li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves et vinaigrette nature</li> <li>- Filet de poisson (merlu) sauce ciboulette</li> <li>Salsifis au gratin</li> <li>- Edam</li> <li>- Pâtisserie <i>maison</i> : cake aux pommes tatin</li> </ul> <p>Pain <i>bio</i></p>
<b>Variante self</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Champignons à la grecque <i>maison</i></li> <li>- Crème dessert chocolat <i>bio</i></li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Céleri rémoulade <i>maison</i></li> <li>- Tomme noire</li> <li>- Pêches au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées <i>bio</i> et vinaigrette au persil</li> <li>- Yaourt aux fruits</li> <li>- Compote <i>bio</i> pommes myrtilles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macédoine mayonnaise</li> <li>- St Paulin</li> <li>- Pâtisserie <i>maison</i> : cake garniture myrtille</li> </ul>