

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

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

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