
























Semaine du 04 au 08 Mars 2024  
Ville de Saint Romain de Jalionas

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO à la vinaigrette	 Céleri râpé BIO sauce cocktail	Salade de torti aux 3 couleurs	Salade iceberg à la vinaigrette
 Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)	 Sauté de porc au jus	 Merlu sauce citron	 Estouffade de bœuf sauce paprika
/	<i>SV : Quenelles sauce financière</i>		<i>SV : Boulettes de soja sauce paprika</i>
	Haricots beurre persillés	Carottes et petits pois	Pommes de terre rissolées
 Fromage blanc BIO	Fromage fondu Vache picon	Fourme d'Ambert AOP 	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras
 Fruit de saison BIO	Tarte au flan	Purée pomme-coing	Crème dessert saveur caramel











La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette  Colin d'Alaska pané   Epinards BIO à la crème et croûtons  Fromage frais Petit Cotentin  Beignet fourré au chocolat	Tartinade de légumes  Couscous végétarien   Semoule BIO  Cantal AOP   Fruit de saison	Salade verte à la vinaigrette  Bœuf braisé  <i>SV : Crispidor à l'emmental</i>  Pommes de terre röstie aux légumes  Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux  Purée fruits de saison	Salade de risetti au pistou  Aiguillettes de poulet au jus  <i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)</i>  Chou-fleur en gratin  Fromage frais Fraidou   Fruit de saison BIO

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade iceberg à la vinaigrette	 Taboulé BIO d'hiver (semoule BIO)	Salade verte à la vinaigrette
 Rôti de porc sauce charcutière	 Emincé de cuisse de dinde au jus	 Colin d'Alaska sauce crème	 Haricots rouges à la sauce tomate
<i>SV : Gratin de macaroni, courge, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>	 <i>SV : Omelette BIO nature</i>		
 Macaroni BIO	 Petits pois BIO	 Carottes BIO	Riz
Petit fromage frais	Fromage frais Saint-Môret	Bleu d'Auvergne AOP 	 Tomme BIO
 Purée pomme-poire BIO	Gâteau Basque	 Fruit de saison BIO	Lacté saveur chocolat










La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw BIO	Cervelas et cornichon  <i>SV : Œuf dur BIO à la mayonnaise</i>	Céleri râpé sauce cocktail	Salade de pommes de terre sauce piémontaise
 Quenelles sauce mornay	 Merlu sauce safranée	 Bolognaise végétale	Rôti de dinde au jus <i>SV : Potimenter végétarien (plat complet)</i>
Haricots verts persillés	 Blé BIO tendre	 Coquillettes BIO	Purée de potiron gratinée
 Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la Ferme des Pourchoux	 Coulommiers BIO	Petit fromage frais	Edam
Tarte aux pommes	Cubes de poires au sirop léger	Purée pomme-banane	 Fruit de saison BIO














La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

Semaine du 01 au 05 Avril 2024  
Ville de Saint Romain de Jalionas



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE PRINTEMPS	VENDREDI
<b>FERIE</b>	<p>Salade de pois chiches</p> <p> Crispidor à l'emmental</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique</p> <p> Bœuf printanier</p> <p><i>SV : Boulettes de soja à la sauce provençale</i></p> <p>Pommes de terre smile</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Dessert de printemps (Brownie)</p>	<p> Chou rouge BIO à la vinaigrette</p> <p> Colin d'Alaska sauce persane</p> <p> Penne BIO</p> <p> Saint Paulin BIO</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger</p>

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles à la vinaigrette	Radis émincés à la vinaigrette	Mortadelle et cornichon	Salade iceberg à la vinaigrette
 Colombo de porc	 Steak haché de bœuf BIO	 Colin d'Alaska pané	 Chili sin carne
 <i>SV : Œuf dur BIO à la béchamel</i>	 <i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i>	 <i>SV : Taboulé BIO d'hiver (semoule BIO)</i>	
 Carottes BIO	 Brocolis BIO en gratin	Haricots verts persillés	 Riz créole BIO
 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fromage fondu Vache picon	Pont l'Evêque AOP 	 Emmental BIO
Fruit de saison	Eclair saveur vanille	Compote de pêches	Lacté saveur chocolat

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement