




















Semaines du Mangeons Local : 04 au 15 Novembre 2024











LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO (Jardins de Corneyzin 38) à la vinaigrette	 Betteraves BIO (Cormorèche 01) à la vinaigrette	Salade iceberg (Clédor Vivalya 69) à la vinaigrette	 Salade de pâtes BIO à la milanaise
 Aiguillettes de poulet au jus	 Colin d'Alaska sauce persane	  Omelette BIO (Socovo 71) nature	Haché de veau au jus
<p><i>SV : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i></p>			<p><i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i></p>
Purée de légumes	 Riz créole BIO	Pommes de terre rösti aux légumes	Petits pois
 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras (69)	Saint Paulin	Fromage frais Carré frais	Pont l'Evêque AOP 
Gaufre nappée au chocolat	Fruit de saison (Vergers Lyonnais 69)	Compote pomme-poire individuelle	 Fruit de saison BIO (Vergers Lyonnais 69)

Ville de Saint Romain de Jalionas



Semaines du Mangeons Local : 04 au 15 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI VENDEE GLOBE	VENDREDI
<p>FERIE</p>	 Macédoine BIO à la vinaigrette	Rillettes de sardines	Salade verte (Clédor Vivalya 69) à la vinaigrette
	 Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)	 Rôti de porc aux oignons	 Colin d'Alaska pané
	/	<p><i>SV : Gratin de lentilles, patate douce, oignon et emmental (plat complet)</i></p>	
	 Fromage blanc BIO	 Lentilles BIO (Domaine Parpette 38)	Purée de potiron et pommes de terre
Purée pomme-coing individuelle	 Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la Ferme des Pourchoux (69)	Fourme d'Ambert AOP 	
		Fruit de saison (Vergers Lyonnais 69)	Lacté saveur chocolat











LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de risetti au pistou</p> <p> Merlu sauce aurore</p> <p> Haricots verts BIO à l'ail</p> <p>Camembert</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Radis beurre</p> <p> Aiguillettes de poulet sauce miel et poivron</p> <p><i>SV : Boulettes de soja sauce miel et poivron</i></p> <p> Semoule BIO</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger</p>	<p> Céleri râpé BIO sauce rémoulade</p> <p> Chili sin carne</p> <p> Riz BIO</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p>Beignets de calamar</p> <p> Chou-fleur BIO persillé</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Gâteau au fromage blanc</p>













Semaine du 25 au 29 Novembre 2024












Ville de Saint Romain de Jalionas














LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO)	 Carottes râpées BIO à la vinaigrette		Velouté de potiron et fromage fondu Vache qui rit
  Œuf dur BIO sauce mornay	 Emincé de dinde sauce barbecue	 Colin d'Alaska sauce citron	Jambon blanc
	<i>SV : Confit de légumes et haricots rouges</i>		<i>SV : Bolognaise végétale</i>
Epinards béchamel et croûtons	Pommes de terre persillées	 Petits pois BIO	Coquillettes
Comté AOP 	Fromage frais Petit Cotentin	Fromage blanc	 Brie BIO
Fruit de saison	Purée pomme-poire-banane	Tarte au chocolat	 Fruit de saison BIO



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FÊTE DES LUMIERES
 Salade coleslaw BIO  Colin d'Alaska pané Purée de légumes Fromage frais Saint-Morêt Cake pois chiches cacao	Légumes achards Carbonara <i>SV : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</i>  Penne BIO  Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux Tarte crumble pommes-fruits rouges	Salade iceberg à la vinaigrette  Pizza aux fromages Brocolis à la béchamel et pommes de terre  Emmental BIO Purée pomme-ananas individuelle	Rosette et cornichon <i>SV : Œuf dur BIO à la mayonnaise</i>  Quenelles sauce financière  Riz BIO Bleu d'Auvergne AOP   Fruit de saison BIO

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de blé sauce ail et fines herbes	 Salade verte BIO à la vinaigrette	Macédoine à la mayonnaise	Salade iceberg à la vinaigrette
 Aiguillettes de poulet sauce safranée	  Boulettes de bœuf BIO au jus	 Couscous végétarien	 Nuggets à l'emmental
<i>SV : Crêpe à l'emmental</i>	<i>SV : Boulettes de soja sauce basilic</i>		
 Chou-fleur BIO persillé	Purée de pommes de terre	 Semoule BIO	 Carottes BIO
 Carré BIO	Fromage frais Rondelé nature	Cantal AOP 	Fromage blanc
Fruit de saison	Cubes de poires au sirop léger	Purée de pommes individuelle	Tarte au flan



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE FIN D'ANNEE	VENREDI
<p>Radis beurre</p> <p> Rôti de porc sauce forestière</p> <p><i>SV : Bolognaise de légumes</i></p> <p> Macaroni BIO</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>	<p> Salade coleslaw BIO</p> <p> Colin d'Alaska sauce paprika</p> <p> Haricots verts BIO persillés</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Beignet fourré à la pomme</p>	<p>Rillettes au saumon</p> <p> Filet de dinde LR sauce au pain d'épices</p> <p><i>SV : Gnocchetti de lentilles rouges sauce au pain d'épices</i></p> <p>Pom'pin</p> <p>/</p> <p>Dessert de fin d'année, clémentine BIO et papillote</p>	<p> Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO)</p> <p>  Œuf dur BIO à la florentine</p> <p>Epinards et croûtons</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>