

Cycle des menus du 23 avril au 6 juillet 2018

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 23 au 27 avril	<ul style="list-style-type: none"> - Chips - Sauté de dinde <i>bio</i> sauce miroton SV : Omelette nature Courgettes cubes et riz et emmental râpé - Crème dessert vanille - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mâche et vinaigrette <i>maison</i> au persil - Viande de bolognaise SV : Cappellitti aux cinq fromages et emmental râpé Spaghettis <i>bio</i> / emmental râpé - Fromage à pâte pressée - Abricots au sirop <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Betteraves et vinaigrette <i>maison</i> nature - Gigot d'agneau au jus à l'ail SV : Poisson (colin d'Alaska) meunière/citron Pommes de terre <i>maison</i> au gratin - Yaourt <i>bio</i> nature et sucre - Compote <i>bio</i> pommes/poires <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Salade baltique et vinaigrette <i>maison</i> aux agrumes - Filet de poisson (merlu) sauce ciboulette Chou-fleur <i>bio</i> au gratin - Edam - Pâtisserie <i>maison</i> : cake à la vanille <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Chips - Crème dessert vanille - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées <i>maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> au persil - Tome noire - Pêches au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> - Champignons à la Grecque <i>maison</i> - Fromage fondu - Compote <i>bio</i> pommes/myrtilles 	<ul style="list-style-type: none"> - Céleri rémoulade <i>maison</i> - Saint Paulin - Pâtisserie <i>maison</i> : cake aux pommes tatin
Du 30 avril au 4 mai	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de haricots verts extra fins et vinaigrette <i>maison</i> nature - Sauté de bœuf sauce bédouin SV : form suprême de poisson (colin d'Alaska) sauce cubaine Semoule <i>bio</i> - Fromage frais aux fruits - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	FERIE	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate et vinaigrette <i>maison</i> asiatique - Escalope de poulet certifié sauce échalotes SV : Omelette au fromage Pommes noisette - Yaourt nature au lait entier et sucre - Compote <i>bio</i> pommes/abricots <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pâté en croûton/cornichons SV : Tartinable de la mer tomaté <i>maison</i> - Médaillon de poisson (merlu) persil citron Piperade / riz - Cantal - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Macédoine mayonnaise - Fromage frais aux fruits - Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte iceberg et vinaigrette <i>maison</i> asiatique - Yaourt <i>bio</i> aromatisé - Compote <i>bio</i> pommes/framboises 	<ul style="list-style-type: none"> - Fromage à pâte pressée - Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 7 au 11 mai	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de lentilles - Pané de blé épinards Petit pois très fins au jus - Spécialité fromagère - Fruit de saison Pain <i>bio</i>	FERIE	FERIE	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate vinaigrette - Portion de poisson gratiné au fromage Blettes au gratin - Crème anglaise - Pompon cacao Pain <i>bio</i>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de lentilles - Fromage à pâte pressée - Fruit de saison 			<ul style="list-style-type: none"> - Tomate vinaigrette - Crème liégeoise chocolat - Moelleux goût citron
Du 14 au 18 mai	<ul style="list-style-type: none"> - Betteraves et vinaigrette <i>maison</i> aux échalotes - Omelette nature Jardinière de légumes - Yaourt <i>bio</i> aromatisé - Fruit de saison Pain <i>bio</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Radis / beurre - Portion de poisson (colin d'Alaska) mariné thym citron Lentilles au jus au thym - Fromage à pâte pressée - Compote <i>bio</i> pommes/myrtilles Pain <i>bio</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Salade chou-fleur et vinaigrette <i>maison</i> nature - Bœuf braisé sauce bourguignonne SV : Filet de poisson (dos de colin lieu) sauce colombo Carottes <i>maison</i> - Fromage à pâte pressée - Pâtisserie <i>maison</i> : moelleux aux framboises Pain <i>bio</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Salade composée sans trévisse et vinaigrette <i>maison</i> ciboulette - Sauté de porc sauce dijonnaise SV : Sublim de poisson (merlu) sauce bourride Pommes de terre <i>maison</i> au gratin - Fromage <i>maison</i> à la crème - Poires au sirop Pain <i>bio</i>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Maïs thon et vinaigrette <i>maison</i> aux échalotes - Crème dessert <i>bio</i> au chocolat - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Chou rouge râpé <i>maison</i> assaisonné - Emmental - Compote <i>bio</i> de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de haricots verts extra fins <i>bio</i> et vinaigrette <i>maison</i> nature - Spécialité fromagère - Pâtisserie <i>maison</i> : moelleux aux abricots 	<ul style="list-style-type: none"> - Céleri rémoulade <i>maison</i> Yaourt nature au lait entier et sucre - Pêches au sirop
Du 21 au 25 mai	FERIE	<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé à l'orientale (service à table) - Cordon bleu de volaille SV : Poisson pané (colin d'Alaska)/citron Haricots verts <i>bio</i> extra fins - Fromage fondu à la crème - Fruit de saison Pain <i>bio</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes de saison râpées <i>maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> nature - Filet de poisson (dos de colin lieu) sauce provençale Riz <i>bio</i> et CE - Yaourt nature et sucre - Compote <i>bio</i> pommes/fraises Pain <i>bio</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Concombres <i>maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> olives colza - Viande de bolognaise SV : Œufs durs sauce aurore Spaghettis <i>bio</i> / emmental râpé - Fromage à pâte molle - Cocktail de fruits au sirop Pain <i>bio</i>
Variante self		<ul style="list-style-type: none"> - Chips (100% self) - Edam - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate et vinaigrette <i>maison</i> nature - Fromage blanc nature et sucre - Compote <i>bio</i> pommes/cassis 	<ul style="list-style-type: none"> - Batavia et vinaigrette <i>maison</i> olive colza - Fromage à pâte molle - Abricots au sirop

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 28 mai au 1^{er} juin	<ul style="list-style-type: none"> - Courgettes cuites <i>bio</i> al pesto - Sauté de bœuf sauce chasseur SV : Form suprême de poisson (colin d'Alaska) sauce dugléré Semoule <i>bio</i> - Yaourt aux fruits mixés - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate de saison / œuf dur et vinaigrette <i>maison</i> nature - Beignets de calamars / citron Carottes <i>maison</i> saveur colombo - Fromage à pâte pressée - Tarte abricotine <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tarte au fromage - Rôti de porc froid / mayonnaise SV : Thon froid / mayonnaise Epinards branches <i>bio</i> béchamel/croûtons - Fromage à pâte pressée - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Céleri rémoulade <i>maison</i> - Filet de poisson (merlu) sauce matelote Pommes vapeur - Tomme grise - Compote <i>bio</i> pommes/poires <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Betteraves <i>bio</i> et vinaigrette <i>maison</i> olives/colza - Yaourt aux fruits mixés - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte composée chiffonnade/emmental et vinaigrette <i>maison</i> nature - Fromage fondu - Tarte au citron 	<ul style="list-style-type: none"> - Tarte au fromage - Fromage fondu au lait de brebis - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombres <i>maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> à la ciboulette - Spécialité fromagère - Compote <i>bio</i> pommes/abricots
Du 4 au 8 juin	<ul style="list-style-type: none"> - Pain de carottes <i>maison</i> sauce à l'aneth - Sauté de porc sauce grand-mère SV : Poisson pané (colin d'Alaska)/citron Chou-fleur <i>bio</i> au gratin - Fromage à pâte molle - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cœur de laitue/croûtons et vinaigrette <i>maison</i> au persil - Omelette nature Haricots beurre saveur du soleil - St Paulin <i>bio</i> - Beignet à la framboise <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Concombres <i>maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> nature - Rôti de dinde certifié sauce estragon SV : Filet de poisson (dos de colin lieu) sauce rougail Coquillettes <i>bio</i> - Yaourt <i>bio</i> nature et sucre - Ananas au sirop <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Betteraves <i>locales</i> et vinaigrette <i>maison</i> du terroir - Viande <i>locale</i> de hachis parmentier SV : Médaille de poisson (merlu) sauce normande Purée de pommes de terre <i>locales maison</i> et emmental râpé - Cantal <i>local</i> - Fruit de saison <i>local</i> <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de blé californienne <i>maison</i> - Fromage fondu - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate / maïs et vinaigrette <i>maison</i> au persil - Tomme <i>bio</i> - Beignets à l'abricot 	<ul style="list-style-type: none"> - Chou blanc râpé <i>maison</i> assaisonné - Yaourt <i>bio</i> aromatisé - Compote de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes de saison <i>locales</i> râpées <i>maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> du terroir - St Nectaire <i>local</i> - Fruit de saison <i>local</i>
Du 11 au 15 juin	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte iceberg et vinaigrette <i>maison</i> ciboulette - Cuisse de poulet <i>bio</i> sauce jumbalaya SV : Filet de poisson (merlu) sauce bouillabaisse Riz <i>bio</i> et CE - Mimolette - Abricots au sirop <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pastèque de saison - Escalope de veau hachée au jus SV : Quenelles nature sauce mornay Aubergines grillées sauce provençale et emmental râpé - Spécialité fromagère - Gaufre flash saupoudrée sucre <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza au thon - Rôti de porc froid / ketchup SV : œufs durs froids / mayonnaise Courgettes <i>bio</i> saveur jardin - Crème dessert <i>bio</i> vanille - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Concombres <i>bio maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> nature - Couscous d'agneau SV : couscous de la mer au poisson et moules Semoule <i>bio</i> - Fromage blanc nature et sucre - Compote <i>bio</i> pommes/framboises <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate et vinaigrette <i>maison</i> ciboulette - Fromage à pâte pressée - Poires au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte chiffonnade et vinaigrette <i>maison</i> aux agrumes - Fromage à pâte pressée - Palets bretons 	<ul style="list-style-type: none"> - Crème dessert <i>bio</i> chocolat - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade coleslaw <i>bio</i> <i>maison</i> - Yaourt aromatisé - Compote <i>bio</i> pommes myrtilles

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 18 au 22 juin	<ul style="list-style-type: none"> - Batavia et vinaigrette <i>maison</i> au basilic - Sauté de bœuf sauce bobotie SV : médaillon de poisson (merlu) sauce tomate Macaronis <i>bio</i> - St Paulin - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rosette / beurre SV : Salade de pois chiches à l'orientale - Filet de poisson (dos de colin lieu) persil / citron Epinards hachés <i>bio</i> béchamel/croutons - Yaourt <i>bio</i> aromatisé - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rillettes de sardines <i>maison</i> - Tomates farcies sauce tomate SV : Form suprême de poisson (colin d'Alaska) sauce sétoise Blé <i>bio</i> - Emmental - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate <i>bio</i> de saison et vinaigrette <i>maison</i> nature - Rôti de veau sauce marengo SV : Crevettes et poisson (form suprême colin d'Alaska) sauce crustacés Purée de pommes de terre <i>maison</i> - Mozzarella - Cocktail de fruits au sirop <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Radis et sauce aux herbes <i>maison</i> - Edam - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Yaourt <i>bio</i> nature et sucre - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Tartinable de la mer tomate <i>maison</i> - Spécialité fromagère - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombres <i>bio maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> nature - Tomme blanche - Compote pommes/banane
Du 25 au 29 juin	<ul style="list-style-type: none"> - Melon de saison - Rôti de dinde <i>bio</i> SV : Omelette nature Salade piémontaise nature sans jambon - Fromage à pâte pressée - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza au fromage - Jambon froid / beurre SV : Œufs durs froids / mayonnaise Haricots verts <i>bio</i> extra fins - Gouda - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cœur de laitue et vinaigrette <i>maison</i> aux échalotes - Sublim de poisson (merlu) sauce tartare Macédoine de légumes - Tomme <i>bio</i> - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pâtes <i>bio</i> maison à la niçoise - Rôti de bœuf froid / mayonnaise SV : Thon froid / mayonnaise Carottes - Yaourt <i>bio</i> nature et sucre - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Batavia et vinaigrette <i>maison</i> nature - Fromage à pâte pressée - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza au fromage - Fromage fondu - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate et vinaigrette <i>maison</i> aux échalotes - St Paulin <i>bio</i> - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de blé <i>bio</i> maison à la parisienne - Yaourt <i>bio</i> aromatisé - Fruit de saison
Du 2 au 6 juillet	<ul style="list-style-type: none"> - Tartinable de poisson au surimi - Cuisse de poulet certifié rôti SV : Médaillon de poisson (merlu) Chips - Crème dessert caramel - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte chiffonnade et vinaigrette <i>maison</i> nature - Filet de poisson (dos de colin lieu) sauce aïoli Chou-fleur <i>bio</i> - Yaourt nature au lait entier et sucre - Compote <i>bio</i> de pommes <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de lentilles - Carré de porc froid / moutarde SV : œufs durs froids et vinaigrette <i>maison</i> nature Courgettes cuites <i>bio</i> al pesto - Fromage à pâte pressée - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate de saison / thon et vinaigrette <i>maison</i> olive colza - Salade de pâtes au thon et maïs et vinaigrette <i>maison</i> olive colza - Fromage frais aux fruits - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Tartinable de poisson au surimi - Crème dessert caramel - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombres <i>maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> nature - Fromage blanc nature et sucre - Compote <i>bio</i> de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de riz niçois - Fromage fondu à la crème - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Tartinable de poisson au surimi - Crème dessert caramel - Compote <i>bio</i> de pommes