

Cycle des menus du 2 septembre au 18 octobre 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 2 au 6 septembre	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate de saison <i>bio</i> et vinaigrette <i>maison</i> nature - Portion de poisson (colin d'Alaska) sauce brésilienne - Haricots verts <i>bio</i> extra fins - Crème anglaise Pâtisserie <i>maison</i> : Cake poire pépites de chocolat <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cœur de laitue et vinaigrette <i>maison</i> nature - Tortellonis tomate mozzarella <i>bio</i> sauce tomate Emmental râpé - Fromage frais aux fruits - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tarte au thon - Œufs durs <i>bio</i> froids base fromage blanc curry - Courgettes <i>bio</i> au gratin <i>maison</i> - Cantal - 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> ciboulette - Filet de poisson (dos de cabillaud) sauce rougail Purée de pommes de terre <i>bio maison</i> - Fromage à pâte pressée - Cocktail de fruits au sirop <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte <i>bio</i> et vinaigrette nature - Mousse au chocolat ou crème dessert caramel Pâtisserie <i>maison</i> : Moelleux fromage blanc vanille 	<ul style="list-style-type: none"> - Melon <i>bio</i> de saison - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Gouda - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Pastèque <i>bio</i> de saison - Fromage à pâte pressée - Compote pommes cassis
Du 9 au 13 septembre	<ul style="list-style-type: none"> - Melon <i>bio</i> de saison - Omelette nature <i>bio</i> Ratatouille <i>bio</i> coquillettes <i>bio</i> - Fromage frais demi sel <i>bio</i> - Compote <i>bio</i> pommes framboises <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Radis / Beurre - Filet de poisson (dos de colin d'Alaska) sauce armoricaine - Riz <i>bio</i> créole - Yaourt <i>bio</i> nature et sucre - Poires au sirop <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cake poivrons olives - Navarin d'agneau SV : Poisson pané (hoki) / Citron Printanière de légumes saveur du soleil - Fromage à pâte molle - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate de saison <i>bio</i> et vinaigrette <i>maison</i> au basilic - Rôti de bœuf froid / ketchup SV : Œufs durs <i>bio</i> froids/ ketchup Pommes de terre <i>bio</i> au gratin <i>maison</i> - Crème liégeoise à la vanille - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées <i>bio</i> de saison <i>maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> nature - Camembert <i>bio</i> - Compote <i>bio</i> pommes myrtilles 	<ul style="list-style-type: none"> - Pastèque <i>bio</i> de saison - Yaourt <i>bio</i> aromatisé - Abricots au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> - Cake méditerranéen - Spécialité fromagère - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Courgettes râpées <i>bio</i> crues et vinaigrette basilic - Liégeois au chocolat - Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 16 au 20 septembre	<ul style="list-style-type: none"> - Mélange incas vinaigrette nature - Sauté de poulet label rouge sauce tajine SV : Form suprême de poisson (hoki) sauce cubaine Blé <i>bio</i> pilaf - Cantal - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate de saison <i>bio</i> et vinaigrette du terroir - Filet de poisson meunière (limande) / citron Petits pois <i>bio</i> très fins au jus - Fromage à pâte pressée - Eclair au chocolat <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pastèque de saison <i>bio</i> - Bœuf braisé sauce chasseur SV : Portion de filet de poisson (colin d'Alaska) sauce beurre blanc Semoule <i>bio</i> - Yaourt nature velouté et sucre - Compote <i>bio</i> de pommes <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza <i>bio</i> au fromage Jambon / beurre SV : Œufs durs <i>bio</i> froids / mayonnaise Epinards <i>bio</i> branches béchamel / Croûtons - Fromage à pâte molle - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Cœur de laitue et vinaigrette nature - Fromage à pâte molle - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Céleri <i>bio</i> rémoulade <i>maison</i> - Fromage fondu - Eclair à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombres rondelles <i>bio maison</i> et vinaigrette <i>maison</i> du terroir - Fromage blanc nature et sucre - Compote <i>bio</i> pommes abricots 	<ul style="list-style-type: none"> - Spécialité fromagère - Fruit de saison
Du 23 au 27 septembre	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte mêlée sans trévisse et vinaigrette aux agrumes - Sauté de dinde <i>bio</i> sauce blanquette SV : Filet de poisson (cabillaud) sauce basquaise Pommes vapeur - Tomme grise - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé à l'orientale - Œufs durs <i>bio</i> sauce tomate Brocolis <i>bio</i> au gratin - Fromage à pâte pressée - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mini roulé au fromage - Carré de porc fumé froid / mayonnaise SV : Thon froid / mayonnaise Ecrasé de céleri <i>bio maison</i> - Yaourt <i>bio</i> aromatisé - Pêches au sirop <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts <i>bio</i> extra fins et vinaigrette <i>maison</i> à l'échalote Viande de bolognaise SV : Cappellettis aux 5 fromages sauce tomate/emmental râpé (plat complet) Spaghettis <i>bio</i> / emmental râpé Emmental Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Trio crudités vinaigrette aux agrumes - Spécialité fromagère - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de blé <i>bio</i> à la provençale - Fromage à pâte molle - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Yaourt <i>bio</i> nature et sucre - Compote de poires 	<ul style="list-style-type: none"> - Champignons à la grecque <i>maison</i> - Edam - Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 30 septembre au 4 octobre	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de lentilles <i>bio</i> - Sauté de bœuf sauce miroton SV : Boulettes de soja tomate basilic Carottes <i>bio maison</i> - Yaourt <i>bio</i> nature et sucre - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate <i>bio</i> de saison et vinaigrette basilic - Form suprême de poisson (colin ou hoki) sauce bourride Riz <i>bio</i> - Cantal - Compote pommes fraises <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte <i>bio</i> et vinaigrette nature - Omelette au fromage <i>bio</i> Petits pois très fins <i>bio</i> au jus - Fromage à pâte pressée - Pâtisserie <i>maison</i> : quatre- quart pur beurre au caramel <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Courgettes <i>bio</i> de saison râpées crues <i>maison</i> et sauce crème ciboulette <i>maison</i> - Saucisson chaud SV : Portion formée de poisson (merlu) sauce Nantua Pommes vapeur - Fromage à pâte pressée - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Salade pâtes <i>bio</i> californienne - Yaourt <i>bio</i> aromatisé - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Mélange fraîcheur et vinaigrette basilic - Fromage fondu - Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombres <i>bio maison</i> et vinaigrette nature - Fromage à pâte molle - Pâtisserie <i>maison</i> : Cake pomme vanille 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes <i>bio</i> râpées de saison nature et vinaigrette persil - Saint Paulin - Fruit de saison
Du 7 au 11 octobre	<ul style="list-style-type: none"> - Mélange carottes râpées pomme base vinaigrette pomme OU Salade verte - Sauté de porc sauce Bobotie SV : œufs durs <i>bio</i> sauce aurore Purée de pommes de terre <i>bio maison</i> - Fromage à pâte pressée - Abricots au sirop <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macédoine <i>bio</i> mayonnaise - Filet de poisson (lieu) sauce matelote Chou-fleur <i>bio</i> au gratin - Fromage fondu au lait de brebis - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Betteraves <i>bio</i> et vinaigrette <i>maison</i> du terroir - Cuisse de poulet <i>bio</i> sauce citron SV : Crevettes et poisson (form suprême de colin ou hoki) sauce citron Carottes <i>bio maison</i> - Edam - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Endives/croûtons et vinaigrette asiatique - Bœuf braisé sauce brune USA SV : Limande meunière/citron Spirales <i>bio</i> - Fromage frais aux fruits - Pâtisserie <i>maison</i> : Moelleux cacao <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes brunoise violette base vinaigrette pomme - Spécialité fromagère - Compote pommes cassis 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade gourmande <i>maison</i> - Mimolette - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Courgettes cuites <i>bio</i> al pesto <i>maison</i> - Camembert - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Cœur de laitue et vinaigrette asiatique - Pâtisserie <i>maison</i> : - Cake des Iles
Du 14 au 18 octobre	<ul style="list-style-type: none"> - Mélange carottes brocolis et vinaigrette <i>maison</i> agrumes - Sauté de bœuf sauce mexicaine SV : Portion de filet de poisson (colin) sauce potiron curcuma Semoule <i>bio</i> - Yaourt <i>bio</i> nature et sucre - Compote pommes <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Radis / fromage blanc à la ciboulette - Portion de poisson (sublim de merlu) sauce crème Salsifis au gratin - Tomme grise - Pâtisserie : Tarte griottine <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de chou-blanc <i>bio maison</i> assaisonnée - Rôti de dinde <i>bio</i> au jus de viande aux herbes SV : Omelette aux fines herbes <i>bio</i> Grain du sud <i>bio</i> - Fromage blanc nature et sucre - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pain de sardine à la tomate <i>maison</i> sauce aurore - Chipolatas SV : poisson meunière (dos colin d'Alaska) citron Haricots blancs à la tomate - Crème dessert <i>bio</i> chocolat - Fruit de saison <p>Pain <i>bio</i></p>
Variante self	<ul style="list-style-type: none"> - Salade douceur et vinaigrette <i>maison</i> agrumes - Yaourt aromatisé <i>bio</i> - Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> - Trio de crudités et vinaigrette <i>maison</i> - Fromage fondu au lait de brebis - Pâtisserie : Tarte chocolat noisette 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte <i>bio</i> et vinaigrette <i>maison</i> ciboulette - Yaourt nature et sucre - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Cake océan sauce aurore - Crème dessert <i>bio</i> vanille - Fruit de saison