

PECHBONNIEU
Du 13/05/2024 au 17/05/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Haricots verts Bio - Vinaigrette	Cassoulet à la saucisse de Serrault /Lasagnes de légumes		Camembert Bio Buchette lait mélange	Pomme HVE Cocktail de fruits
mardi	Taboulé Bio à la menthe (semoule bio) Torsade Bio - Vinaigrette	Omelette nature	Ratatouille	Emmental Bio Gouda Bio	Banane Bio Fruit de saison (2)
mercredi	Friand au fromage Crêpe au fromage	Normandin de veau - Sauce au poivre /Galette épinards, blé et fromage	Petits pois au jus	Galettes au beurre Bio Madeleine	Compote fraîche gourmande à la pomme bio et au mascarpone
jeudi	Salade africaine - Vinaigrette	Sauté de poulet - Sauce façon yassa /Émincé végétal de pois Bio - Sauce façon yassa	Riz Bio créole	Suisse sucré	Gâteau choco coco du chef
vendredi	Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons Oeuf dur - , mayonnaise	Timbaline de coquillettes au thon		Yaourt Cimelait aromatisé	Kiwi Bio Compote pomme

Bio Origine France Plat signature Régional Produit labellisé

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.*

PECHBONNIEU
Du 20/05/2024 au 24/05/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Papillons - Vinaigrette	Pizza au fromage	Haricots verts Bio à l'ail	Suisse fruité Fromage blanc - , sucre	Nectarine jaune Fruit de saison (2)
mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Tzatziki	Jambon blanc Label Rouge /Galette végétarienne - Sauce tomate	Spaghetti	Emmental Bio râpé	Compote fraîche pomme Bio rhubarbe
mercredi	Radis rose - , beurre Courgette râpée - Vinaigrette	Sauté de boeuf - Façon Strogonoff /Filet de colin lieu MSC - Façon Strogonoff	Purée de carottes	Cantal AOP Pont l'Evêque AOP	Salade de fruits Fruit de saison
jeudi	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Tomates - Vinaigrette	Rôti de volaille - Sauce chasseur /Boulettes végétariennes - Sauce forestière	Frites	Yaourt aromatisé Suisse sucré	Tarte amandine aux framboises du chef
vendredi	Salade de riz Bio et tomate et maïs - Vinaigrette Salade de blé arlequin - Vinaigrette	Poisson pané 100 % filet MSC	Épinards à la Béchamel	Tomme de vache fromagerie Rêve de Fromage	Mousse au chocolat au lait Flan nappé caramel

Bio Origine France Label Rouge Plat signature Produit labellisé Régional

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

PECHBONNIEU
Du 27/05/2024 au 31/05/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Oeuf dur - , mayonnaise Rillettes de thon	Gratin de torsades bio et mozzarella		Edam Bio Saint Môret Bio	Pomme HVE Fruit de saison (2)
mardi	Concombre - Vinaigrette Chou fleur CE2 - Sauce César - , ciboulette	Hachis parmentier de boeuf /Brandade de colin		Camembert Bio Edam Bio	Liégeois vanille Crème dessert au caramel
mercredi	Saucisson à l'ail - , cornichons Médailillon de surimi - , mayonnaise	Omelette nature	Penne Bio	Bethmale Brie	Nectarine jaune Compote pomme
jeudi	Torsade Bio - Vinaigrette Coquillettes Bio - Vinaigrette	Sauté de porc - Sauce dijonnaise /Galette épinards, blé et fromage	Petits pois au jus	Chantilly	Fraises - , sucre
vendredi	Tomates - Vinaigrette Radis rose - , beurre	Pavé de merlu MSC - Sauce moutarde	Beignets de brocolis	Suisse sucré Fromage blanc - , coulis de fruits rouges	cake au citron du chef

Bio Produit labellisé Origine France Plat signature

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.*

PECHBONNIEU
Du 03/06/2024 au 07/06/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette Taboulé (semoule Bio)	Sauté de dinde - sauce tomate au curry /Morceaux de colin MSC - Sauce au curry	Haricots verts Bio persillés	Saint Nectaire AOP Vache qui rit Bio	Pêche Fruit de saison (2)
mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Concombre en tartare - Vinaigrette	Boulettes végétariennes - Sauce tomate	Semoule Bio	Emmental Bio Saint Môret Bio	Compote fraîche pomme Bio framboise
mercredi	Tomates - Vinaigrette Chou fleur CE2 - Vinaigrette	Rôti de porc HVE - Sauce charcutière /Galette végétarienne - Sauce charcutière	Lentilles Bio au jus	Gouda Bio Tomme grise	Liégeois chocolat Flan nappé caramel
jeudi	Radis rose - , beurre Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette	Lasagnes de boeuf /Lasagnes de légumes		Yaourt sucré ferme du Prouzic	Banane Bio Compote pomme
vendredi	Crêpe au fromage Friand à la viande	Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare	Carottes HVE	Sauce caramel	Semoule au lait du chef

Produit labellisé Bio Origine France Plat signature Régional

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.*

PECHBONNIEU
Du 10/06/2024 au 14/06/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Torsade Bio - Vinaigrette Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette	Paupiette de volaille - Sauce thym citron /Filet de hoki MSC - Sauce au thym	Ratatouille	Pont l'Evêque AOP Buchette lait mélange	Pomme HVE Cocktail de fruits
mardi	Concombre - Vinaigrette Courgettes - Sauce César	Salade aux oeufs façon Piemontaise		Mimolette bio Tomme blanche	Mousse au chocolat au lait Liégeois vanille
mercredi	Chips	Galette wrap - Garniture Wrap au poulet curry et crudités /Galette wrap - Egrainé de pois Bio - Sauce tex mex	Salade verte - Vinaigrette	Yaourt sucré Suisse sucré	Muffin
jeudi	Tomates - Vinaigrette Carottes râpées - Vinaigrette	Saucisse de Mallossèves /Palet végétarien maraîcher - Sauce napolitaine	Purée de pommes de terre	Saint Môret Bio Cotentin	Tarte aux abricots du chef
vendredi	Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons Oeuf dur - , mayonnaise	Curry de poisson	Semoule Bio	Brie Fromage blanc - Stracciatella	Nectarine jaune Compote pomme

Bio Origine France Produit labellisé Plat signature

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.*

PECHBONNIEU
Du 17/06/2024 au 21/06/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de riz, maïs et olives - Vinaigrette Salade de blé arlequin - Vinaigrette	Fricassée de volaille - Sauce crème /Quenelle nature - sauce suprême	Haricots verts Bio à l'ail	Saint Nectaire AOP Vache qui rit Bio	Kiwi Bio Fruit de saison (2)
mardi	Melon Pastèque	Egrainé de pois Bio - Sauce tomate	Penne Bio	Emmental Bio râpé	Flan nappé caramel Liégeois chocolat
mercredi	Tzatziki Tomates - Vinaigrette	Jambon blanc Label Rouge /Galette végétarienne - Sauce tomate	Coquillettes Bio	Suisse sucré	Donuts
jeudi	Taboulé Bio à la menthe (semoule bio) Papillons - Vinaigrette	Cordon bleu de dinde FR /Galette épinards, blé et fromage	Courgettes à la Béchamel	Galettes au beurre Bio Madeleine	Compote fraîche pomme Bio pêche
vendredi	Carottes râpées - Vinaigrette Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette	Brandade de colin		Yaourt Cimelait aromatisé	Gâteau au yaourt du chef

Bio Origine France Produit labellisé Label Rouge Plat signature Régional

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.*

PECHBONNIEU
Du 24/06/2024 au 28/06/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Melon Pastèque	Gratin de pâtes sauce fromagère ail et fines herbes		Gouda Bio Camembert Bio	Mousse au chocolat au lait Flan nappé caramel
mardi	Tomates - Vinaigrette Radis rose - , beurre	Saucisse knack /Nuggets végétarien de blé	Frites - , ketchup	Saint Môret Bio Gouda Bio	Nectarine jaune Fruit de saison (2)
mercredi	Perles de pâtes - Vinaigrette Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette	Croissant au jambon /Tarte au fromage	Salade verte - Vinaigrette	Crème anglaise	Gâteau façon pain perdu
jeudi	Crêpe au fromage Friand au fromage	Moussaka /Lasagnes de légumes		Yaourt sucré ferme du Prouzic 	Abricot Cocktail de fruits
vendredi	Cervelas - , cornichons Médaille de surimi - , mayonnaise	Pavé de merlu MSC - Sauce à l'oseille	Riz de Camargue IGP pilaf	Suisse sucré Fromage blanc - , coulis de fruits rouges	Beignet chocolat noisette

Bio Origine France Régional Produit labellisé

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.*

PECHBONNIEU
Du 01/07/2024 au 05/07/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Melon Tomates - Vinaigrette	Timbaline de coquillettes bio au jambon /Gratin de pâtes à l'emmental		Galettes au beurre Bio Madeleine	Compote fraîche gourmande à la pomme bio et au mascarpone
mardi	Concombre - Vinaigrette Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette	Kefta de boeuf - Façon couscous /Boulettes végétariennes - Façon couscous	Semoule Bio	Edam Bio Vache qui rit Bio	Flan nappé caramel Liégeois vanille
mercredi	Salade de riz Bio et tomate et maïs - Vinaigrette Coquillettes Bio - Vinaigrette	Omelette nature	Haricots verts Bio à l'échalote	Suisse sucré Yaourt aromatisé	Salade de fruits Compote pomme
jeudi	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Taboulé Bio à la menthe (semoule bio)	Poisson pané 100 % filet MSC	Courgettes persillées	Tomme de vache fromagerie Rêve de Fromage	Pêche Fruit de saison (2)
vendredi	Chips	Jambon de dinde /Œuf dur	Tomates cerises	Fruit de saison	Muffin

Bio Plat signature Origine France Produit labellisé Régional

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

PECHBONNIEU
Du 08/07/2024 au 12/07/2024



Menu 5 éléments

 	Lundi	<p>Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette Fricassée de volaille - Sauce provençale /Dos de colin MSC gratiné au fromage 🍷</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail 🇫🇷 🇧🇮🇴 Camembert Bio 🇫🇷 🇧🇮🇴 Nectarine jaune</p>	
	Mardi	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷 🇷🇪 - , mayonnaise /Nuggets végétarien de blé - , ketchup Frites</p> <p>Edam Bio 🇧🇮🇴 Compote fraîche pomme Bio fraise 🇧🇮🇴 🍷</p>	
	Mercredi	<p>Taboulé Bio à la menthe (semoule bio) 🇧🇮🇴 Omelette du chef au fromage 🍷 🍷 Ratatouille Yaourt sucré ferme du Prouzic 🇫🇷 🇧🇮🇴 Galettes au beurre Bio 🇧🇮🇴</p>	
	Jeudi	<p>Melon Hachis parmentier de boeuf 🇫🇷 /Parmentier à l'égrainé de pois Bio 🇧🇮🇴 Cantal AOP 🍷 Crème dessert à la vanille</p>	
	Vendredi	<p>Cervelas - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Filet de saumon MSC 🍷 - Crumbles au pesto Spaghetti Suisse sucré 🇫🇷 Tarte aux abricots du chef 🍷</p>	

🍷 Produit labellisé 🇧🇮🇴 Bio 🇫🇷 Origine France 🇷🇪 Label Rouge 🍷 Plat signature 🇫🇷 Régional

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

PECHBONNIEU
Du 15/07/2024 au 19/07/2024



Menu 5 éléments

















Lundi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR </p> <p>/Morceaux de colin MSC - Sauce tomate Petits pois au jus Gouda Bio Pêche</p>
Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Égrainé végétal de pois Bio à la provençale </p> <p>Torsades Bio Emmental Bio Nectarine jaune</p>
Mercredi	<p>Haricots verts Bio - Vinaigrette Sauté de porc - sauce Stroganoff /Boulettes végétariennes - sauce stroganoff</p> <p>Semoule Bio Saint Nectaire AOP Salade de fruits</p>
Jeudi	<p>Tomates et mozzarella - Vinaigrette à l'huile d'olive Moussaka </p> <p>/Moussaka au fromage Chantilly Tarte au citron du chef</p>
Vendredi	<p>Melon Poisson pané 100 % filet MSC Épinards à la Béchamel Saint Môret Bio Banane Bio </p>



PECHBONNIEU
Du 22/07/2024 au 26/07/2024



Menu 5 éléments

 	Lundi	<p>Pastèque Gratin de torsades bio et mozzarella  Gouda Bio  Mousse au chocolat au lait</p>	
	Mardi	<p>Concombre - Sauce bulgare Saucisse de Mallossèves /Galette végétarienne - Sauce tomate Purée de pommes de terre  Mimolette bio  Nectarine jaune</p>	
	Mercredi	<p>Crêpe au fromage Kefta de boeuf  - Façon Stroganoff /Filet de colin lieu MSC  - Façon Stroganoff Carottes CE2  Madeleine Compote fraîche pomme Bio framboise  </p>	
	Jeudi	<p>Salade de riz Bio et tomate et maïs  - Vinaigrette Croissant au jambon /Pizza au fromage Salade verte - Vinaigrette Suisse fruité  Abricot</p>	
	Vendredi		