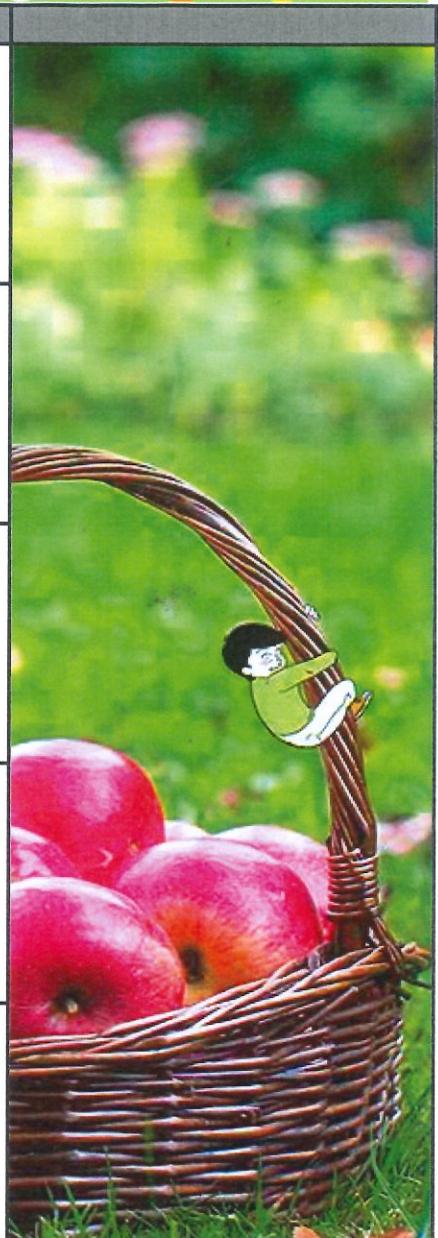


PECHBONNIEU I-10, M-7  
Du 08/12/2025 au 12/12/2025

		Menu 5 éléments	Menu fixe
Lundi	<b>Haricots verts Bio</b> - Vinaigrette <b>Timbaline d'automne</b> <b>Gouda Bio</b> Clémentine	Coleslaw - Sauce façon remoulade Tortillas de pommes de terre Salade verte - Vinaigrette <b>Edam Bio</b> Flan au chocolat des Pyrénées	
Mardi	Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR /Beignet de calamars à la romaine Brocolis <b>Emmental Bio</b> Compote fraîche <b>pomme Bio</b> mangue	Salade d'avocat - Vinaigrette Pulled pork sauce barbecue /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron Purée de pommes de terre Sauce caramel Semoule au lait du chef	
Mercredi	Potage de légumes (concentré) <b>Poulet rôti</b> /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym Petits pois Saint Paulin Gâteau de semoule	Jus de pamplemousse Lasagnes au boeuf /Lasagnes de légumes <b>Mimolette Bio</b> <b>Pomme Bio</b>	
Jeudi	Endives (brut) - Vinaigrette au miel Pulled pork sauce barbecue /Galette épinards, blé et fromage Purée de pommes de terre <b>Saint Môret Bio</b> <b>Banane Bio</b>	Salade de pois chiches HVE - Vinaigrette Filet de Poisson pané MSC Chou fleur CE2 persillé Suisse sucré Gâteau du chef aux pralines roses	
Vendredi	Coleslaw - Sauce façon remoulade Filet de limande MSC - Sauce à l'orange <b>Riz Bio</b> Pilaf Yaourt Cimelait sucré Muesli du chef	<b>Haricots verts Bio</b> - Vinaigrette Saucisse de porc CE2 /Galette épinards, blé et fromage <b>Lentilles Bio</b> au jus <b>Edam Bio</b> Prune	

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 08/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Clémentine	Clémentine	
Coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil	
Edam Bio	Edam	Lait
Flan au chocolat des Pyrénées	Sucre semoule, Chocolat noir, Eau, Lait en poudre, Fécule de maïs	Lait, Soja
Fruit de saison (2)	Pomme	
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Timbaline d'automne	Coquillettes, Sel fin, Cheddar, Huile, Farine de blé, Muscade, Sel fin, Poivre blanc, Eau, Lait en poudre, Courge potiron	Gluten, Lait
Tortillas de pommes de terre	Sel fin, Fromage, Pomme de terre, Oeuf liquide entier, Oignon, Graisse Démoulage	Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 09/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Brocolis	Brocoli, Sel fin	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chips	Chips	
Compote fraîche pomme Bio mangue	Pomme à compote, Concentré de fruit, Mangue	Sulfites
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Emmental Bio	Emmental	Lait
Fusilli Bio	Torti, Huile, Sel fin	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Morceaux de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Pulled pork sauce barbecue	Sauté de porc	
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs)	Haricot rouge, Maïs, Tomate, Poivron mélange	
Salade d'avocat	Avocat	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce caramel	Coulis	
Sauce citron	Crème fraîche, Farine de blé, Concentré de fruit, Huile, Eau	Gluten, Lait, Sulfites
Semoule au lait du chef	Semoule au lait	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 10/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Gâteau de semoule	Lait de vache, Sucre semoule, Semoule de blé	Gluten, Lait
Jus de pamplemousse	Jus de fruits	
Lasagnes au boeuf	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Fromage, Egrené au boeuf, Sel fin, Lasagnes à garnir, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade	Gluten, Lait
Lasagnes de légumes	Ail, Tomate, Oignon, Fromage, Sel fin, Lasagnes à garnir, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé, Julienne de légumes , Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc	Céleri, Gluten, Lait
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Pomme Bio	Pomme	
Potage de légumes (concentré)	Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Eau, Carotte, Navet	Céleri, Lait, Sulfites
Poulet rôti	Filet de poulet	
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 11/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Camembert Bio	Camembert	Lait
Chips	Chips	
Chou fleur CE2 persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Endives (brut)	Endive	
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fruit de saison (2)	Pomme	
Galette épinards, blé et fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Gâteau du chef aux pralines roses	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage blanc, Praline et praliné	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Pulled pork sauce barbecue	Sauté de porc	
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade de pois chiches HVE	Pois chiche	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Miel, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 12/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Edam Bio	Edam	Lait
Filet de limande MSC	Limande	Poissons
Galette épinards, blé et fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Muesli du chef	Céréale petit déjeuner	Gluten
Prune	Prune	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce à l'orange	Fumet de poisson, Jus d'oranges, Vinaigre d'alcool, Oignon, Eau, Carotte, Farine de blé, Huile, Sucre semoule	Gluten, Poissons
Saucisse de porc CE2	Saucisse de Toulouse	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Cimelait sucré	Yaourt fermier	Lait

PECHBONNIEU I-10, M-7  
Du 15/12/2025 au 19/12/2025



		Menu 5 éléments	Menu fixe	
Lundi	Fusilli Bio  - Vinaigrette Currywurst /Galette épinards, blé et fromage <b>Haricots verts Bio</b> persillés Suisse fruité <b>Pomme Bio</b>	Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette Pizza au fromage Salade verte - Vinaigrette <b>Galettes au beurre Bio</b> Liégeois vanille		
Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Dahl de lentilles corail bio <b>Riz Bio</b> Pilaf <b>Edam Bio</b> Liégeois chocolat	Crêpe au fromage Rôti de dinde  - Sauce crème /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce crème Haricots beurre <b>Saint Môret Bio</b> Smoothie pomme bio poire		
Mercredi	Salade iceberg - Vinaigrette Parmentier de Canard /Parmentier de poisson Cantal AOP <b>Banane Bio</b>			
Jeudi	Mousse de canard (sans porc) /Muffin de poisson Paupiette de Volaille - <b>Sauce forestière</b> /Filet de colin d'Alaska MSC  - <b>Sauce forestière</b> Pommes pin Clémentine Bûche de Noël	Concombre - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Purée de carottes Yaourt Cimelait arômatisé <b>Banane Bio</b>		
Vendredi	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Épinards à la Béchamel <b>Mimolette Bio</b> Kiwi	Salade Piemontaise - Vinaigrette Paupiette au veau FR  - <b>Sauce chasseur</b> /Palet végétarien - <b>Sauce chasseur</b> Carottes Ce2 persillées <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzac Madeleine Vital Ainé		

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 15/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Currywurst	Saucisse fumée	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Fusilli Bio	Torti, Huile, Sel fin	Gluten
Galette épinards, blé et fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Galettes au beurre Bio	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Pizza au fromage	Oignon, Mozzarella, Fond de pizza	Gluten, Lait
Pomme Bio	Pomme	
Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs)	Haricot rouge, Maïs, Tomate, Poivron mélange	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau, Curcuma	Gluten, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 16/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Dahl de lentilles corail bio	Tomate, Lait de coco, Huile, Farine de blé, Oignon, Lentille corail, Brunoise de légumes	Céleri, Gluten
Edam Bio	Edam	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gouda Bio	Gouda	Lait
Haricots beurre	Haricot beurre, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce crème	Crème fraîche, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Lait
Smoothie pomme bio poire	Poire	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

### PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 17/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chips	Chips	
Coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Fruit de saison (2)	Pomme	
Parmentier de Canard	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené à la volaille	Gluten, Lait, Sulfites
Parmentier de poisson	Ail, Oignon, Fromage, Persil, Sel fin, Fumet de poisson, Purée PDT flocon, Colin d'Alaska, Chapelure, Quenelle, Eau	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Sulfites
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

### PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 18/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Bûche de Noël	Beurre doux, Chocolat noir, Crème fraîche, Sucre semoule, Eau, Préparation mousse, Chocolat blanc, Génoise feuille	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Chips	Chips	
Clémentine	Clémentine	
Concombre	Concombre	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Mousse de canard (sans porc)	Mousse de foie de canard	Gluten, Lait, Oeufs
Muffin de poisson	Terrine aux poissons	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Paupiette de Volaille	Paupiette à la dinde	
Pommes pin	Pommes pin	Gluten
Purée de carottes	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce forestière	Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauce forestière	Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Cimelait arômatisé	Yaourt fermier	Lait

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 19/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Ce2 persillées	Carotte, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Chips	Chips	
Chou fleur	Chou fleur	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Kiwi	Kiwi	
Madeleine Vital Ainé	Madeleine	Gluten, Oeufs
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Palet végétarien	Galette végétale au soja (NPU)	Gluten, Oeufs, Soja
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Salade Piemontaise	Tomate, Échalote, Maïs, Pomme de terre, Jambon blanc, Sel fin, Cornichon, Mayonnaise, Ketchup, Oeuf dur	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce chasseur	Tomate, Oignon, Champignon de Paris, Estragon, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré ferme du Prouzac	Yaourt nature sucré	Lait
Épinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait