

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Du 03/11/2025 au 07/11/2025**

		Menu 5 éléments	Menu fixe	
	Lundi	<b>Betteraves Bio</b>   - Vinaigrette Tartiflette végétarienne au fromage Boudoir Vital Aîné Compote fraîche <b>pomme Bio</b> poire  	Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette Omelette du chef au fromage   Ratatouille Yaourt aromatisé  Nectarine	
	Mardi	Salade de pois chiches HVE - Vinaigrette Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce moutarde /Omelette nature <b>Haricots verts Bio</b> persillés   <b>Edam Bio</b>  <b>Pomme Bio</b> 	Salade de <b>riz Bio</b> et tomate et maïs  - Vinaigrette Croissant au jambon /Croissant au fromage Salade verte - Vinaigrette Biscuit langue de chat Mousse au chocolat au lait	
	Mercredi	Salade d'avocat - Vinaigrette Bouchée à la reine /Vol au vent aux fruits de mer <b>Riz Bio</b> Pilaf  Cantal AOP  Poire bio	Crêpe au fromage Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde /Palet végétarien - Sauce moutarde <b>Haricots verts Bio</b> persillés   <b>Emmental Bio</b>  Raisin blanc	
	Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre /Galette épinards, blé et fromage Chou fleur CE2 persillé  Suisse sucré  Gâteau du chef au yaourt 	Melon Curry de poisson <b>Semoule Bio</b>   Suisse sucré  Muffin du chef	
	Vendredi	Potage de potiron (concentré) Filet de saumon MSC  - Sauce à l'oseille Spaghetti <b>Mimolette Bio</b>  Mousse au chocolat au lait	Carottes râpées - Vinaigrette Rôti de dinde  - Sauce Marengo /Galette épinards, blé et fromage Petits pois <b>Gouda Bio</b>  Pêche	



**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 03/11/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Boudoir Vital Ainé	Biscuit cuillère	Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou fleur	Chou fleur	
Compote fraîche pomme Bio poire	Poire, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Nectarine	Nectarine	
Omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille , Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Salade de pommes de terre, tomates et maïs	Tomate, Maïs, Pomme de terre	
Tartiflette végétarienne au fromage	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 04/11/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit langue de chat	Biscuit sec	Gluten, Lait, Oeufs
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Croissant au fromage	Croissant	Gluten, Lait, Oeufs
Croissant au jambon	Croissant, Jambon à la dinde, Lait de vache, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de légumes, Huile	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Edam Bio	Edam	Lait
Fruit de saison (2)	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Lentilles	Lentille verte	
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Pomme Bio	Pomme	
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade de pois chiches HVE	Pois chiche	
Salade de riz Bio et tomate et maïs	Tomate, Maïs, Riz long	
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
Sauce moutarde	Sel fin, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 05/11/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Bouchée à la reine	Échalote, Champignon de Paris, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Bouchée ronde, Huile, Muscade, Lait en poudre, Eau, Emincé de poulet	Gluten, Lait, Oeufs
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chips	Chips	
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Emmental Bio	Emmental	Lait
Fruit de saison (2)	Pomme	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Palet végétarien	Galette végétale au soja (NPU)	Gluten, Oeufs, Soja
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Poire bio	Poire	
Raisin blanc	Raisin	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade d'avocat	Avocat	
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
Sauce moutarde	Sel fin, Farine de blé, Moutarde, Huile, Eau, Oignon, Carotte	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce moutarde	Sel fin, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites



Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vol au vent aux fruits de mer	Cumin, Poivre blanc, Sel fin, Échalote, Farine de blé, Huile, Champignon de Paris, Bouchée ronde, Colin d'Alaska, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons

## PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 06/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Chou fleur CE2 persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Curry de poisson	Carotte, Sel fin, Curry, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Tomate, Eau	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Galette épinards, blé et fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Gâteau du chef au yaourt	Yaourt nature, Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Melon	Melon	
Muffin du chef	Muffin	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, 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 au poivre	Oignon, Crème fraîche, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Vinaigre de vin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Lait, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

## PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 07/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Emmental Bio	Emmental	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Galette épinards, blé et fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Gouda Bio	Gouda	Lait
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Potage de potiron (concentré)	Sel fin, Purée PDT flocon, Oignon, Carotte, Courge potiron, Eau	Lait, Sulfites
Pêche	Pêche	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
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 Marengo	Ail, Carotte, Tomate, Tomate, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Sauce à l'oseille	Oseille, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Spaghetti	Sel fin, Huile, Spaghettis	Gluten, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites



**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Du 10/11/2025 au 14/11/2025**

		Menu 5 éléments	Menu fixe	
	Lundi	Coleslaw - Vinaigrette Pastachiches HVE sauce crème et emmental <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic 🇫🇷 Clémentine	Tomates - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf 🇫🇷 /Parmentier de poisson <b>Camembert Bio</b> 🇫🇷 Flan à la vanille	
	Mardi		Cervelas - , cornichons /Médailon de surimi - , mayonnaise Marmite de saumon - Crumble Maître d'hôtel Spaghetti Cantal AOP 🇫🇷 Smoothie pomme bio vanille	
	Mercredi	Perles de pâtes - Vinaigrette Cervelas Orloff /Nuggets végétarien de blé Petits pois Brie Compote fraîche <b>pomme Bio</b> à la crème de marrons 🇫🇷 🇫🇷	Melon Dahl de lentilles corail bio 🇫🇷 <b>Riz Bio</b> Pilaf 🇫🇷 <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic 🇫🇷 Boudoir Vital Ainé	
	Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf 🇫🇷 /Parmentier de poisson Saint Nectaire AOP 🇫🇷 <b>Banane Bio</b> 🇫🇷	Perles de pâtes - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷 Chou fleur Béchamel Crème anglaise Gateau du chef au chocolat 🇫🇷	
	Vendredi	Chou fleur CE2 🇫🇷 - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷 Gratin de potiron Béchamel <b>Gouda Bio</b> 🇫🇷 Gateau miel épices 🇫🇷	Melon Cassoulet à la saucisse de Serrault 🇫🇷 🇫🇷 /Haricots blanc à la tomate - Quenelle nature <b>Galettes au beurre Bio</b> 🇫🇷 Compote fraîche <b>pomme Bio</b> poire 🇫🇷 🇫🇷	



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

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Camembert Bio	Camembert	Lait
Chips	Chips	
Clémentine	Clémentine	
Coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Flan à la vanille	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Fruit de saison (2)	Pomme	
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené au boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
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
Pastachiches HVE sauce crème et emmental	Sel fin, Farine de blé, Huile, Poivre blanc, Eau, Lait en poudre, Crème fraîche, Emmental, Penne	Gluten, Lait
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré ferme du Prouzic	Yaourt nature sucré	Lait

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
, mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Cantal AOP	Cantal	Lait
Cervelas	Cervelas	
Crumble Maître d'hôtel	Speculoos, Chapelure	Arachides, Céleri, Crustacés, Fruits à coques, Gluten, Lait, Lupin, Mollusques, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sésame, Soja, Sulfites
Marmite de saumon	Saumon	Poissons
Médailillon de surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons

Plats	Ingrédients	Allergènes
Smoothie pomme bio vanille	Fromage blanc, Arôme, Lait de vache, Crème anglaise	Lait
Spaghetti	Sel fin, Huile, Spaghettis	Gluten, Oeufs

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Boudoir Vital Ainé	Biscuit cuillère	Gluten, Lait, Oeufs
Brie	Brie	Lait
Cervelas Orloff	Cervelas, Cornichon, Oignon	Moutarde, Sulfites
Chips	Chips	
Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons	Pomme à compote, Concentré de fruit, Crème de marrons	Sulfites
Dahl de lentilles corail bio	Tomate, Lait de coco, Huile, Farine de blé, Oignon, Lentille corail, Brunoise de légumes	Céleri, Gluten
Melon	Melon	
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Perles de pâtes	Sel fin, Perles, Huile	Gluten
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons	Pomme de terre, Maïs, Cornichon	
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
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré ferme du Prouzic	Yaourt nature sucré	Lait

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 13/11/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou fleur Béchamel	Chou fleur, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Edam Bio	Edam	Lait
Fruit de saison (2)	Pomme	



Plats	Ingrédients	Allergènes
Gateau du chef au chocolat	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené au boeuf	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
Perles de pâtes	Sel fin, Perles, Huile	Gluten
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de chicons	Endive	
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
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 14/11/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Cassoulet à la saucisse de Serrault	Chapelure, Saucisse, Haricot blanc	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs
Chips	Chips	
Chou fleur CE2	Chou fleur, Sel fin	
Compote fraîche pomme Bio poire	Poire, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Emmental Bio	Emmental	Lait
Galettes au beurre Bio	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
Gateau miel épices	Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé, Miel, Mélanges d'épices	Gluten, Lait, Oeufs
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin de potiron Béchamel	Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Courge potiron, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Haricots blanc à la tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lingot du nord	Gluten
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Melon	Melon	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites



**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Du 17/11/2025 au 21/11/2025**

		Menu 5 éléments	Menu fixe	
	Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Omelette du chef au fromage   <b>Haricots verts Bio</b> persillés   <b>Edam Bio</b>  Yaourt à la vanille des Pyrénées 	Concombre - Vinaigrette Gratin de fusilli bio, piperade et emmental  Yaourt aromatisé  Raisin blanc	
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Boulettes au bœuf  - Sauce napolitaine /Filet de saumon MSC  - Sauce napolitaine <b>Fusilli Bio</b>  <b>Emmental Bio</b>  Compote fraîche pomme Bio myrtille 	Friand au fromage Poulet rôti  /Palet végétarien Carottes Ce2 persillées  <b>Saint Môret Bio</b>  Crème dessert du chef au caramel 	
	Mercredi	Friand au fromage Sauté de dinde FR  - Sauce façon blanquette /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce façon blanquette Épinards <b>Camembert Bio</b>   Salade de fruits	Taboulé ( <b>semoule Bio</b> ) Estival   Boulettes au bœuf  - sauce stroganoff /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - sauce stroganoff <b>Haricots verts Bio</b> persillés   <b>Mimolette Bio</b>  Nectarine	
	Jeudi	Potage de légumes verts (concentré) Jambon blanc issu de porc Label Rouge   /Galette épinards, blé et fromage Gratin dauphinois <b>Gouda Bio</b>   Poire bio	Tomates - Vinaigrette Pavé de merlu MSC  - Sauce Dieppoise Purée de brocolis , coulis de fruits jaunes Tarte du chef au fromage blanc 	
	Vendredi	Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette Curry de poisson <b>Semoule Bio</b>   Sauce caramel Crème aux oeufs du chef 	Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette Galette végétarienne du chef <b>Haricots verts Bio</b> persillés   Bethmale mi vache mi chèvre Liégeois chocolat	

 Produit labellisé 
  Plat signature 
  Bio 
  Origine France 
  Label Rouge

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs  
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes



**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 17/11/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Concombre	Concombre	
Edam Bio	Edam	Lait
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Gratin de fusilli bio, piperade et emmental	Torti, Ratatouille , Mozzarella, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Raisin blanc	Raisin	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de blé Bio aux petits légumes	Macédoine de légumes, Maïs, Sel fin, Grains de blé, Huile, Eau	Gluten
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons	Pomme de terre, Maïs, Cornichon	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Yaourt à la vanille des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Lait

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 18/11/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Cantal AOP	Cantal	Lait
Carottes Ce2 persillées	Carotte, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Compote fraîche pomme Bio myrtille	Pomme à compote, Concentré de fruit, Cassis	
Crème dessert du chef au caramel	Sucre semoule, Arôme, Oeuf liquide entier, Coulis, Eau, Lait en poudre	Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Emmental Bio	Emmental	Lait



Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Palet végétarien	Galette végétale au soja (NPU)	Gluten, Oeufs, Soja
Poulet rôti	Haut de cuisse de poulet	
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 façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Sauce tomate, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Sauce tomate, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 19/11/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Camembert Bio	Camembert	Lait
Chips	Chips	
Compote pomme	Purée de fruits	
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Morceaux de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Nectarine	Nectarine	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade de fruits	Salade de fruits	
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 blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Sauté de dinde FR	Sauté de dinde	
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron mélange, Eau	Gluten, Sulfites
sauce stroganoff	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Huile, Eau, Farine de blé, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Épinards	Oignon, Sel fin, Huile, Epinard	

## PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 20/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, coulis de fruits jaunes	Coulis	
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Galette épinards, blé et fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin dauphinois	Ail, Crème fraîche, Muscade, Pomme de terre, Oignon, Oeuf liquide entier, Fromage, Eau, Lait en poudre, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Poire bio	Poire	
Potage de légumes verts (concentré)	Oignon, Purée PDT flocon, Epinard, Eau, Poireau, Céleri	Céleri, Lait, Sulfites
Purée de brocolis	Brocoli, 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 Dieppoise	Moule, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Tarte du chef au fromage blanc	Oeuf liquide entier, Fromage blanc, Sucre semoule, Farine de blé, Fond de tarte brisée	Gluten, Lait, Oeufs
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

## PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 21/11/2025



Plats	Ingrédients	Allergènes
, croûtons nature	Croûton	Gluten
Banane Bio	Banane	
Bethmale mi vache mi chèvre	Tomme	Lait
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Crème aux oeufs du chef	Sucre semoule, Eau, Lait en poudre, Féculé de maïs, Arôme	Lait
Curry de poisson	Carotte, Sel fin, Curry, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Tomate, Eau	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Galette végétarienne du chef	Boulgour, Carotte, Oeuf liquide entier, Bouillon de légumes, Oignon, Tomate, Ail, Huile, Persil, Sel fin, Poivre blanc, Curry, Cumin, Eau, Pois chiche, Farine de blé	Céleri, Gluten, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Salade de chicons	Endive	
Salade de pommes de terre, maïs et olives	Maïs, Pomme de terre, Olives noires	
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 caramel	Coulis	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites