



**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Du 24/11/2025 au 28/11/2025**

		Menu 5 éléments	Menu fixe	
	Lundi	<b>Haricots verts Bio</b>   - Vinaigrette Gratin de gnocchis au potiron et cheddar Yaourt Cimelait aromatisé  Clémentine	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons /Médailon de surimi - , mayonnaise <b>Sauté de poulet</b>  - Sauce chasseur /Nuggets de poisson Petits pois carottes Suisse sucré  <b>Pomme Bio</b> 	
	Mardi	Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> )   Rôti de dinde  - Sauce chasseur /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce chasseur Carottes Ce2 persillées  Bethmale mi Vache et Chèvre  <b>Banane Bio</b> 	Macédoine de légumes - <b>Sauce mayonnaise</b> Quiche Lorraine /Quiche aux légumes Salade verte - Vinaigrette Saint Nectaire AOP  Raisin blanc	
	Mercredi	Salade iceberg - Vinaigrette Lasagnes au boeuf  /Lasagnes de légumes Cantal AOP  Crème dessert à la vanille	Accras de morue , haricots rouges <b>Riz Bio</b> Pilaf  Pastel de Nata 	
	Jeudi	Salade Krautsalat - Vinaigrette Saucisse de porc CE2  - Sauce currywurst /Omelette nature Frites Chantilly Forêt Noire du chef 	Melon Filet de saumon MSC  - Sauce citron Spaghetti <b>Edam Bio</b>  Yaourt aromatisé 	
	Vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons /Médailon de surimi - , mayonnaise Filet de lieu noir MSC  - Sauce aurore <b>Riz Bio</b> Pilaf  <b>Mimolette Bio</b>  <b>Pomme Bio</b> 	Perles de pâtes - Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR  /Filet de Poisson pané MSC  Épinards Yaourt Cimelait aromatisé  Prune	

 Bio 
  Origine France 
  Régional 
  Produit labellisé 
  Plat signature

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou de  
 présenter des **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 24/11/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
, mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Clémentine	Clémentine	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Gratin de gnocchis au potiron et cheddar	Gnocchis, Courge potiron, Crème fraîche, Ail, Origan/Marjolaine, Herbes de provence, Sel fin, Cheddar	Gluten, Lait
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Médaille de surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Nuggets de poisson	Nuggets au poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Petits pois carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Pomme Bio	Pomme	
Pâté de campagne issu de porc Label Rouge	Pâté de campagne	
Sauce chasseur	Échalote, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauté de poulet	Emincé de poulet	Lait
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Cimelait aromatisé	Yaourt fermier	Lait

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 25/11/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Bethmale mi Vache et Chèvre	Tomme	Lait
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Ce2 persillées	Carotte, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Chips	Chips	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison (2)	Pomme	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Perles de pâtes	Sel fin, Perles, Huile	Gluten
Quiche Lorraine	Fromage, Lardons fumés, Sel fin, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Quiche aux légumes	Julienne de légumes , Fromage, Poivre blanc, Sel fin, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Raisin blanc	Raisin	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
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 chasseur	Tomate, Oignon, Champignon de Paris, Estragon, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Sauce chasseur	Échalote, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
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 26/11/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, haricots rouges	Haricot rouge	
Accras de morue	Beignet de poissons	Gluten, Lait, Poissons, Soja
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Cantal AOP	Cantal	Lait
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait, Soja
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Emmental Bio	Emmental	Lait
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



Plats	Ingrédients	Allergènes
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
Pastel de Nata	Fécule de maïs, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Arôme, Cannelle, Fond de tarte brisée, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
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 27/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chantilly	Chantilly	Lait
Chips	Chips	
Edam Bio	Edam	Lait
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Forêt Noire du chef	Chocolat noir, Sucre glace, Génoise feuille, Préparation mousse, Crème fraîche, Eau, Arôme, Cerise, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Frites	Frites	
Melon	Melon	
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Salade Krautsal	Chou blanc, Vinaigre de vin, Cumin	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 citron	Crème fraîche, Farine de blé, Concentré de fruit, Huile, Eau	Gluten, Lait, Sulfites
Sauce currywurst	Oignon, Curry, Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Ketchup, Sucre semoule, Sel fin, Poivre gris, Piment doux, Tomate	Moutarde, Sulfites
Saucisse de porc CE2	Saucisse fumée	
Spaghetti	Sel fin, Huile, Spaghettis	Gluten, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait















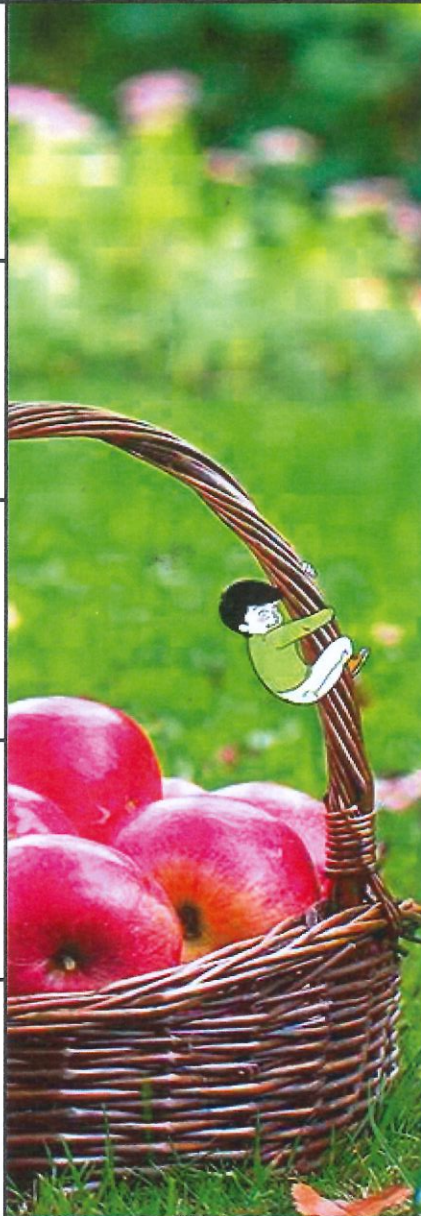



























### PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 28/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
, mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Edam Bio	Edam	Lait
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Fruit de saison (2)	Pomme	
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Médailillon de surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Perles de pâtes	Sel fin, Perles, Huile	Gluten
Pomme Bio	Pomme	
Prune	Prune	
Pâté de campagne issu de porc Label Rouge	Pâté de campagne	
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 aurore	Tomate, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Cimelait aromatisé	Yaourt fermier	Lait
Épinards	Oignon, Sel fin, Huile, Epinard	



**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Du 01/12/2025 au 05/12/2025**

		Menu 5 éléments	Menu fixe	
	Lundi	<b>Betteraves Bio</b>   - Vinaigrette Boulettes au boeuf  - sauce Stroganoff /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - sauce stroganoff <b>Coquillettes Bio</b>   <b>Saint Môret Bio</b>  <b>Orange Bio</b> 	<b>Betteraves Bio</b>   - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge   /Omelette nature <b>Coquillettes Bio</b>   Emmental râpé <b>Banane Bio</b> 	
	Mardi	Potage de potiron (concentré) Tortilla de pomme de terre et potiron  <b>Haricots verts Bio</b> persillés   Emmental râpé  Flan au chocolat des Pyrénées 	Salade verte - Vinaigrette <b>Parmentier de Canard</b> /Parmentier de poisson Tomme noire IGP  Salade de fruits	
	Mercredi	Chou rouge râpé - Vinaigrette Filet de Poisson pané MSC  Purée de carottes Pont l'Evêque AOP  Smoothie pomme bio vanille	Oeuf dur -, mayonnaise Curry de <b>carottes et pois chiche Bio</b>  <b>Semoule Bio</b>   Madeleine Vital Ainé Compote fraîche <b>pomme Bio</b> framboise  	
	Jeudi	Salade d'avocat - Vinaigrette <b>Sauté de poulet</b>  - Sauce chasseur /Quenelle nature - Sauce chasseur Chou fleur CE2 persillé  Suisse sucré  Cake citron basilic du chef	Carottes râpées - Vinaigrette Filet de lieu noir MSC  - Sauce moutarde Beignets de brocolis Suisse fruité  Gâteau du chef au yaourt 	
	Vendredi	Carottes râpées - Vinaigrette Quiche saumon épinards  Salade verte - Vinaigrette <b>Mimolette Bio</b>   <b>Pomme Bio</b> 	<b>Fusilli Bio</b>  - Vinaigrette Rôti de dinde  - Sauce façon blanquette /Galette épinards, blé et fromage <b>Haricots verts Bio</b> persillés   <b>Emmental Bio</b>  Prune	



**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 01/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Camembert Bio	Camembert	Lait
Chips	Chips	
Chou fleur	Chou fleur	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emmental râpé	Fromage	Lait
Fruit de saison (2)	Pomme	
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Morceaux de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Orange Bio	Orange	
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
sauce Stroganoff	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
sauce stroganoff	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Paprika, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 02/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Emmental râpé	Emmental	Lait
Flan au chocolat des Pyrénées	Sucre semoule, Chocolat noir, Eau, Lait en poudre, Fécule de maïs	Lait, Soja
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Parmentier de Canard	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené à la volaille	Gluten, Lait, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
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
Potage de potiron (concentré)	Sel fin, Purée PDT flocon, Oignon, Carotte, Courge potiron, Eau	Lait, Sulfites
Salade de fruits	Salade de fruits	
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
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Tortilla de pomme de terre et potiron	Sel fin, Emmental, Oignon, Oeuf liquide entier, Pomme de terre, Graisse Démoulage	Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 03/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Compote fraîche pomme Bio framboise	Pomme à compote, Concentré de fruit, Framboise	Sulfites
Curry de carottes et pois chiche Bio	Ail, Sel fin, Farine de blé, Huile, Oignon, Tomate, Carotte, Pois chiche, Curry	Gluten, Moutarde, Sulfites
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Edam Bio	Edam	Lait
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Madeleine Vital Ainé	Madeleine	Gluten, Oeufs
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
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 façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Smoothie pomme bio vanille	Fromage blanc, Arôme, Lait de vache, Crème anglaise	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites



**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 04/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Beignets de brocolis	Brocoli	Gluten, Lait, Oeufs
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Cake citron basilic du chef	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Beurre doux, Concentré de fruit	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Chou fleur CE2 persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Gâteau du chef au yaourt	Yaourt nature, Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Salade d'avocat	Avocat	
Salade de chicons	Endive	
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
Sauce chasseur	Échalote, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauce moutarde	Sel fin, Eau, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Fumet de poisson	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauté de poulet	Emincé de poulet	Lait
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 05/12/2025**

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
Fruit de saison (2)	Pomme	
Fusilli Bio	Torti, Huile, Sel fin	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Galette épinards, blé et fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Gouda Bio	Gouda	Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Pomme Bio	Pomme	
Prune	Prune	
Quiche saumon épinards	Fond de tarte brisée, Epinard, Saumon, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Crème fraîche, Fromage	Arachides, Céleri, Crustacés, Fruits à coques, Gluten, Lait, Lupin, Mollusques, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sésame, Soja, Sulfites
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Salade vitaminée	Carotte, Maïs, Haricot mungo germé	Soja
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, Bouillon de volaille, Huile, Eau, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites