



SEPTEMBRE 2021 :

A la découverte des courgettes

LUNDI 30 AOUT	MARDI 31 AOUT	JEUDI 2 SEPTEMBRE	VENDREDI 3 SEPTEMBRE
		Haricots verts vinaigrette	Taboulé maison (semoule Bio)
		<i>Raviolis au saumon</i>	<i>Steak du fromager</i>
			Courgettes Bio, sautées
		Yaourt de Mornant BIO + sucre	Camembert
		Fruit	Fruit

LUNDI 6 SEPTEMBRE	MARDI 7 SEPTEMBRE	JEUDI 9 SEPTEMBRE	VENDREDI 10 SEPTEMBRE
Salade de chou-fleur	Salade de pommes de terre	Pastèque	Surimi mayonnaise
<i>Dhal de lentilles corail BIO</i>	<i>Œufs durs</i>	<i>Filet de poisson sauce tartare</i>	<i>Quenelles</i>
Boulghour Bio	Epinards béchamel (au lait entier local et Bio)	Pommes de terre rissolées Bio	Ratatouille (courgettes Bio)
Bûche du pilat		Croc lait Bio	Yaourt aromatisé
Fruit	Flan à la vanille	Purée pommes/poires	Fruit

LUNDI 13 SEPTEMBRE	MARDI 14 SEPTEMBRE	JEUDI 16 SEPTEMBRE	VENDREDI 17 SEPTEMBRE
Salade de tomate HVE + vinaigrette basilic	Salade haricots verts sauce à l'échalote	Salade de courgettes bio (dés)	Salade verte
	Filet de poisson façon bouillabaisse		
<i>Paëlla crustacés</i>	<i>(Rouille et croûtons)</i>	Omelette	<i>Raviolis Tofu frais BIO</i>
	Pommes de terre vapeur		0
Tomme blanche	Emmental râpé	Féta (dans salade)	Yaourt de Mornant BIO + sucre
Purée de pommes Bio	Fruit	Tarte au chocolat	Pêche au sirop

LUNDI 20 SEPTEMBRE	MARDI 21 SEPTEMBRE	JEUDI 23 SEPTEMBRE	VENDREDI 24 SEPTEMBRE
Salade de pâtes au pesto rouge	Melon	Concombre Bio sauce au basilic	Carottes râpées
	Sauté de poulet BBC, à l'orientale	Paleron à la cuillère	
<i>Nuggets de poisson</i>	<i>Marmite de poisson à l'orientale</i>	<i>Quinoa à la tomate</i>	<i>Filet de poisson persillé</i>
Courgettes Bio sautées aux épices	Semoule Bio	Duo haricots verts/haricots beurre	Petit pois
Saint Félicien	Petit suisse aromatisé	Billes de mozzarella	
Fruit	Purée de pommes/ananas	Muffin aux pépites de chocolat	Panna cotta maison et coulis de fruits rouges

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Issu de pêche durable



Approvisionnement local



Origine du produit : france



Lait français



Transformé en France

En raison de contraintes, liées aux approvisionnements des produits alimentaires, le service restauration de Villeurbanne peut-être appelé à modifier les menus.

Bienvenue à tous les convives des restaurants scolaire.
La fluctuation des effectifs de rentrée scolaire nous conduit à privilégier, sur les 3 premières semaines, des menus ne contenant pas de viande, mais qui, néanmoins respectent les apports nutritionnels conseillés.