

















MAI 2022 :

A la découverte des salades

LUNDI 2 MAI	MARDI 3 MAI	JEUDI 5 MAI	VENDREDI 6 MAI
Carottes râpées 	Salade de pâtes au pesto	Salade de pommes de terre 	Salade verte 
		Goulash de bœuf Bio 	
<i>Tartinade de thon</i>	<i>Tortilla maison</i> 	<i>Filet de poisson façon goulash</i> 	<i>Paëlla poisson</i> 
Pizza 	Haricots verts	Petit-pois/ carottes	
Kiri Bio  	Bûche du Pilat 	Yaourt de Mornant BIO + sucre  	Comté AOP 
Purée de pommes Bio  	Fruit	Fruit	Flan vanille 

LUNDI 9 MAI	MARDI 10 MAI	JEUDI 12 MAI	VENDREDI 13 MAI
Salade de chou-fleur	Salade mexicaine	Œuf mayonnaise 	Salade verte, vinaigrette balsamique 
Sauté d'agneau au jus et ail 			
<i>Filet de poisson sauce tomate</i> 	<i>Filet de poisson sauce curry</i> 	<i>Brocoli à la cacahuète</i>	<i>Quenelles</i> 
Purée de pommes de terre	Carottes persillées 	Semoule	Epinards à la béchamel
Yaourt nature BIO + sucre  		Saint Nectaire AOP 	Dés d'emmental
Ananas Bio	Ile flottante 	Fruit	Purée de pommes fraises + madeleine 

LUNDI 16 MAI	MARDI 17 MAI	JEUDI 19 MAI	VENDREDI 20 MAI
Taboulé Bio maison	Radis/ beurre 	Salade rouge et croutons, vinaigrette aux herbes 	Rosette, cornichon 
		Sauté de bœuf Label Rouge au thym 	
<i>Poisson meunière + citron</i> 	<i>Bolognaise végétale</i> 	<i>Pavé de thon sauce basquaise</i>	<i>Brandade</i> 
Courgettes à la provençale 	Pâtes penne	Haricots verts 	
Petit suisse aromatisé 	Emmental râpé	Dés de mimolette	Tomme grise 
Fruit	Purée de pommes Bio 	Tarte au flan 	Glace 

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

LUNDI 23 MAI	MARDI 24 MAI	JEUDI 26 MAI	VENDREDI 27 MAI
Brocolis vinaigrette	Tomate, vinaigrette au basilic 		
	Colombo de poulet BBC 	FERIE	PONT
<i>Dhal de pois chiche</i>	<i>Colombo de poisson</i> 		
Boullgour	Petits pois		
Tomme de brebis 			
Fruit	Crème dessert BIO au chocolat + petit beurre  		

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



Issu de pêche durable



Approvisionnement local



Transformé en France



Cultivé/élevé en France



Plat/ produit BIO



Lait français

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