Semaine du 05 au 09 Mai 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN / MENU BIO
Carottes râpées BIO à la vinaigrette	Taboulé		Betteraves BIO à la vinaigrette
Nuggets de poulet	Cubes de poisson blanc sauce kebab	FERIE	Raviolis BIO aux légumes sauce basilic (plat complet)
Purée de légumes	Petits pois BIO		/
Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fourme d'Ambert AOP		Edam BIO
Tarte au citron	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO

Semaine du 12 au 16 Mai 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX

SEMAINE DE L'EUROPE			
LUNDI ITALIE	MARDI ROUMANIE	JEUDI ANGLETERRE REPAS VEGETARIEN	VENDREDI PORTUGAL
Salade de pâtes BIO à la milanaise	Zacusca (tartinade à base de légumes ratatouille)	Salade coleslaw (carottes et chou blanc BIO)	Salade de l'Algarve (œuf, thon, pommes de terre, tomate, poivron)
Colin d'Alaska sauce basilic	Boulettes de bœuf BIO sauce mujdei	Omelette BIO au cheddar	Haut de cuisse de poulet sauce portugaise
Duo de courgettes à la béchamel et au parmesan	Riz BIO	Haricots blancs sauce tomate	Julienne de légumes
Fromage blanc BIO	Fromage frais Petit Cotentin	Yaourt aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux	Brie BIO
et straciatella	Cozonac (gâteau marbré)	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO

Semaine du 19 au 23 Mai 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
Céleri râpé sauce cocktail	Salade de lentilles à la vinaigrette	Salade verte BIO à la vinaigrette	Concombres BIO sauce tzatziki
Estouffade de bœuf BIO sauce provençale	Sauté de dinde sauce bressane	Colin d'Alaska pané	Quenelles sauce tomate
Petits pois BIO	Brocolis BIO persillés	Pommes de terre rösti aux légumes	Riz créole BIO
Fromage fondu Vache Picon	Carré BIO	Petit fromage frais	Saint Nectaire AOP
Gâteau Basque	Fruit de saison BIO	Purée pomme-fraise individuelle	Lacté saveur chocolat

Semaine du 26 au 30 Mai 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw (carottes et chou blanc BIO) Merlu sauce persane Polenta crémeuse Fromage frais Tartare ail et fines herbes Cocktail de fruits au sirop léger	Salade de risetti au pistou Sauté de porc au jus Ratatouille BIO Pont l'Evêque AOP Fruit de saison BIO	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION

Semaine du 02 au 06 Juin 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX

LUNDI MENU BIO REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI MENU DES ENFANTS REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
Macédoine BIO à la mayonnaise	Melon	Mousse de betteraves et fromages frais	Salade de riz arlequin
Raviolis BIO aux légumes sauce basilic (plat complet)	Cubes de poisson blanc sauce orientale	Pizza aux fromages (mozzarella, emmental)	Sauté de bœuf BIO au curry
/	Semoule BIO	Salade verte BIO à la vinaigrette	Haricots verts BIO
Fromage blanc BIO	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt BIO aromatisé au citron de la ferme des Pourchoux	Mimolette
Fruit de saison BIO	Compote pomme-pêche	Beignet fourré au chocolat	Fruit de saison BIO

Semaine du 09 au 13 Juin 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
LUNDI DE PENTECÔTE	Salade de haricots rouges et maïs Nuggets à l'emmental Carottes BIO Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras Fruit de saison BIO	Cervelas et cornichon Colin d'Alaska sauce paprika Brocolis et pommes de terre persillés Camembert BIO Fruit de saison BIO	Salade verte BIO à la vinaigrette Saucisse de Strasbourg Lentilles Fromage blanc BIO Purée pomme-coing individuelle

Semaine du 16 au 20 Juin 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX

LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
Carottes râpées BIO à la vinaigrette	Rillettes de sardines	Salade de pâtes BIO aux fines herbes	Céleri râpé sauce rémoulade
Estouffade de bœuf BIO sauce niçoise	Sauté de dinde au jus	Hachis végétarien de légumes (plat complet)	Paëlla marine (cubes de poisson blanc, fruits de mer)
Polenta crémeuse	Epinards BIO à la crème	/	Riz BIO
Fromage frais Fraidou	Yaourt nature BIO	Brie BIO	Bleu d'Auvergne AOP
Cubes de pêches au sirop léger	Brownie	Fruit de saison BIO	Lacté saveur vanille nappé au caramel

Semaine du 23 au 27 Juin 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
Salade de blé méditerranéenne	Melon	Macédoine BIO à la mayonnaise	Concombres BIO sauce tzatziki
Colin d'Alaska pané	Aiguillettes de poulet au miel et poivron	Cordon bleu de dinde	Moussaka végétarienne (plat complet)
Carottes BIO	Pommes de terre persillées	Coquillettes	/
Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc BIO	Saint Paulin	Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux
Fruit de saison BIO	Purée de pommes individuelle	Fruit de saison BIO	Cake nature

Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX

LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI MENU PIQUE-NIQUE
Haricots verts à la vinaigrette	Pastèque	Salade iceberg à la vinaigrette	
Sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan)	Cubes de poisson blanc sauce catalane	Couscous (pilon de poulet, saucisse merguez)	Sandwich pain de mie jambon et beurre
Penne BIO	Courgettes BIO à l'ail	Semoule BIO	Chips
Cantal AOP	Fromage fondu Vache Picon	Petit fromage frais	Yaourt à boire saveur vanille
Fruit de saison BIO	Tarte au chocolat	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison BIO et madeleine