



Semaine du 01 au 05 Septembre 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX



LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées à la vinaigrette et sirop de grenadine	 Concombres BIO sauce tzatziki	Salade de lentilles à la vinaigrette	 Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique
 Quenelles sauce tomate	 Colin d'Alaska pané	 Wings de poulet	  Estouffade de bœuf BIO sauce niçoise
 Riz créole BIO	 Chou-fleur BIO béchamel	Ratatouille	Pommes de terre vapeur
Fromage frais Saint Morêt	 Yaourt HVE aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux	 Carré BIO	Cantal AOP 
Cocktail de fruits au sirop léger	Gâteau basque	 Fruit de saison BIO	Lacté saveur chocolat



Semaine du 08 au 12 Septembre 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 Salade de blé BIO méditerranéenne	Melon	 Betteraves BIO à la vinaigrette	 Salade de tomates BIO à la vinaigrette
Saucisse de Toulouse	 Chili con carne (égréné de bœuf BIO)	 Couscous végétarien	 Merlu sauce crème
Purée de légumes	  Riz créole BIO	 Semoule BIO	 Brocolis BIO persillés
 Fromage blanc BIO	Bûchette au lait mélangé	Mimolette	Fromage fondu Vache picon
 Fruit de saison BIO	Compote pomme-banane individuelle	 Fruit de saison BIO	Tapioca au lait vanillé



Semaine du 15 au 19 Septembre 2025



CHARVIEU-CHAVAGNEUX



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN / MENU BIO	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw (carottes et chou blanc BIO) 	Taboulé (semoule BIO) 	Salade verte à la vinaigrette	Rillettes de thon
 Cubes de poisson blanc sauce persane	  Omelette BIO nature	  Sauté de bœuf BIO au cumin	 Rôti de porc au jus
 Macaroni BIO	 Epinards BIO à la béchamel	 Haricots verts BIO	Lentilles
Montcadi croûte noire	 Brie BIO	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Comté AOP 
Lacté saveur vanille nappé au caramel	 Fruit de saison BIO	Brownie	 Fruit de saison BIO



Semaine du 22 au 26 Septembre 2025



CHARVIEU-CHAVAGNEUX

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
Salade de pois chiches  Sauté de dinde sauce barbecue	Salade de tomates BIO à la vinaigrette 	Mortadelle et cornichon  Merlu sauce basquaise	Concombres BIO sauce tzatziki  Hachis végétarien de légumes (plat complet)
Courgettes BIO à l'ail 	Carbonara Penne BIO 	Pommes de terre persillées	/
Coulommiers BIO 	Yaourt nature HVE de la ferme des Pourchoux 	Fromage frais Petit Cotentin	Fromage blanc BIO 
Fruit de saison BIO 	Purée pomme-ananas	Fruit de saison BIO 	Eclair saveur vanille



Semaine du 29 Septembre au 03 Octobre 2025



CHARVIEU-CHAVAGNEUX

LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 Macédoine BIO à la mayonnaise	Salade iceberg à la vinaigrette	Chou rouge à la vinaigrette	 Salade de pâtes BIO à la milanaise
  Sauté de bœuf BIO sauce catalane	Nuggets de poulet	 Dahl de lentilles	 Cubes de poisson blanc sauce citron
 Semoule BIO	 Brocolis BIO en gratin	 Riz créole BIO	Petits pois
Petit fromage frais	Fromage frais Fraidou	 Emmental BIO	 Camembert BIO
 Fruit de saison BIO	Beignet fourré au chocolat	Lacté saveur vanille nappé au caramel	 Fruit de saison BIO



Semaine du 06 au 10 Octobre 2025



CHARVIEU-CHAVAGNEUX



LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI MENU BIO	VENDREDI
 Céleri râpé BIO sauce cocktail	Mousse de betteraves et fromage frais	Salade coleslaw (carottes et chou blanc BIO) 	Taboulé
  Œuf dur BIO à la florentine	 Colin d'Alaska pané	  Bolognaise de bœuf BIO	 Sauté de dinde au jus
 Epinards BIO	Pommes de terre röstis aux légumes	 Coquillettes BIO	Julienne de légumes
Fromage frais Cantafrais	 Yaourt HVE aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux	 Fromage blanc BIO	 Edam BIO
Tarte au flan	 Fruit de saison BIO	 Purée de pommes BIO individuelle	 Fruit de saison BIO



L'Odyssée du goût

<p>LUNDI Haut de France</p>	<p>MARDI Auvergne Rhône-Alpes REPAS VEGETARIEN</p>	<p>JEUDI Normandie</p>	<p>VENDREDI Ile de France</p>
<p> Macédoine BIO à la mayonnaise</p> <p> Aiguillettes de poulet sauce au maroilles</p> <p> Torti BIO</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p> Quenelles sauce aurore</p> <p> Riz BIO</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger</p>	<p>Radis émincés et maïs à la vinaigrette</p> <p> Colin d'Alaska sauce dieppoise</p> <p> Carottes BIO</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Tarte aux pommes Normande</p>	<p>Potage Saint-Germain (pois cassés)</p> <p> Rôti de bœuf froid et ketchup</p> <p> Haricots verts BIO et pommes de terre BIO persillées</p> <p> Brie BIO </p> <p> Fruit de saison BIO</p>