

Semaine du 03 au 07 Novembre 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX



LUNDI	MARDI	JEUDI JOURNÉE DE LA GENTILLESSE/REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette	 Betteraves BIO à la vinaigrette	Salade iceberg à la vinaigrette	 Salade de pâtes BIO à la milanaise
 Aiguillettes de poulet au jus	 Colin d'Alaska sauce persane	 Nuggets à l'emmental	Haché de veau aux herbes
Purée de légumes	 Riz créole BIO	Pommes de terre röstie aux légumes	Petits pois BIO 
Fromage frais Carré frais	Saint Paulin	 Yaourt aromatisé HVE aux fruits de la passion de la Ferme des Pourchoux	Carré BIO 
Beignet fourré à la framboise	 Fruit de saison BIO	 Purée de pommes BIO	Fruit de saison BIO 



Semaine du 10 au 14 Novembre 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX



LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine BIO à la mayonnaise	FERIE	Rillettes de sardines	 Chou rouge BIO mariné
 Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)		 Rôti de porc aux oignons	 Cubes de poisson blanc sauce crème
/		Lentilles BIO 	Purée de pommes de terre
Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras 		Fromage blanc BIO 	Coulommiers BIO 
 Fruit de saison BIO		 Fruit de saison BIO	 Crème dessert BIO saveur chocolat de la Ferme du Val Fleury

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
Salade de risetti au pistou	Radis beurre	 Céleri râpé BIO sauce rémoulade	Salade iceberg à la vinaigrette
Quenelle de carpe des Dombes sauce aurore	 Chili sin carne	 Aiguillettes de poulet sauce miel et poivron	  Sauté de bœuf BIO sauce catalane
 Haricots verts BIO à l'ail	Riz BIO 	Semoule BIO 	 Chou-fleur BIO persillé
Camembert BIO 	Petit fromage frais	Fromage frais Fraidou	Edam BIO 
Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruits au sirop léger	Compote pomme-banane individuelle	Gâteau au fromage blanc



Semaine du 24 au 28 Novembre 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX



LUNDI MENU BIO/REPAS VEGETARIEN

Taboulé d'hiver (semoule BIO)



Œuf dur BIO à la florentine



Epinards BIO



Gouda BIO



Fruit de saison BIO



MARDI

Carottes râpées BIO à la
vinaigrette



Emincé de dinde sauce barbecue

Pommes de terre persillées

Fromage frais Petit Cotentin

Purée pomme-mangue

JEUDI

Chou blanc BIO à la vinaigrette



Hoki sauce citron

Petits pois BIO



Fromage blanc BIO



Tarte au chocolat

VENDREDI

Salade de haricots verts vinaigrette

Jambon blanc

Coquillettes BIO



Brie BIO



Fruit de saison BIO



Semaine du 01 au 05 Décembre 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
Salade coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO) 	Légumes achards (céleris, carottes, haricots verts, maïs, vinaigrette vanille miel)	Salade iceberg à la vinaigrette	 Macédoine BIO à la mayonnaise
 Colin d'Alaska pané	Carbonara	  Sauté de bœuf BIO au jus	 Tajine de légumes
Purée de légumes	 Penne BIO	Brocolis à la béchamel et pommes de terre	 Semoule BIO
Fromage frais Saint-Morêt	Yaourt BIO aromatisé	Emmental BIO 	Mimolette
Cake à la chataîgne	  Fruit de saison BIO	 Purée de pommes BIO individuelle	 Fruit de saison BIO

Semaine du 08 au 12 Décembre 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX



LUNDI FETE DES LUMIERES



Œuf dur BIO à la mayonnaise



Quenelles à la sauce tomate



Riz BIO

Bleu d'Auvergne AOP 



Fruit de saison BIO

MARDI



Salade verte BIO à la vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO au jus

Purée de pommes de terre

Fromage frais Rondelé nature

Cocktail de fruits au sirop léger

JEUDI



Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes



Aiguillettes de poulet sauce safranée



Chou-fleur BIO persillé



Camembert BIO



Fruit de saison BIO

VENDREDI



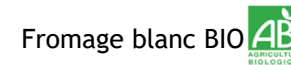
Chou rouge BIO mariné



Cubes de poisson blanc sauce mujdei (tomates, oignons, ail, basilic, persil)



Carottes BIO



Fromage blanc BIO

Tarte au flan

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025

CHARVIEU-CHAVAGNEUX



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE FIN D'ANNEE	VENDREDI MENU BIO/REPAS VEGETARIEN
Radis beurre  Rôti de porc sauce forestière  Macaroni BIO Coulommiers BIO   Crème dessert BIO saveur caramel de la Ferme du Val Fleury	Salade coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)   Colin d'Alaska sauce paprika  Haricots verts BIO à l'ail Yaourt nature BIO  Eclair saveur vanille	Cake aux deux saumons   Emincé de dinde LR sauce aux marrons Pommes pin /  Bûche au chocolat, clémentine BIO et papillotes	 Taboulé d'hiver (semoule BIO)  Hachis végétarien de courges BIO et lentilles BIO (plat complet)  / Edam BIO  Fruit de saison BIO 