

Charvieu Chavagneux
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

Salade de haricot rouge,
tomate et maïs vinaigrette
moutarde

Beignet stick mozzarella

EPINARDS bio hachés à la
béchamel

Yaourt aromatisé local
(Pourchoux)

Fruit de saison

MARDI

CAROTTES râpées bio
vinaigrette bio à la moutarde

Quenelle carpe sauce tomate

Riz bio

Fromage frais Saint Môret
bio

Coupelle de purée de pommes

Par délégation du Maire
Sandrine POZZOBON MAITRE
Adjointe déléguée à l'Education,
la Culture, les Loisirs et l'Animation

MERCREDI

JEUDI

SALADE verte bio
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf bio jus aux
oignons

Lentilles bio mijotées

Pont l'Evêque aop

Tapioca au lait saveur vanille

Par délégation du Maire

Emilie ROUSSOT
Ajointe déléguée à l'Education,
la Culture, les Loisirs et l'Animation

VENDREDI

MACÉDOINE mayonnaise bio

Jambon blanc de porc

Coquillettes bio

Coulommiers

Fruit de saison bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Appellation
d'Origine Protégée

Issu de
l'agriculture
biologique

Viande Française

Charvieu Chavagneux
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde
Rôti de veau cuit au romarin
Chou fleur brisure en béchamel et pomme de terre
Fromage frais Tartare nature
Fruit de saison

MARDI

Menu végétarien

Pomelos et sucre blanc
 Ravioli de légumes bio
 Yaourt bio nature et sucre blanc
 Crème dessert vanille bio

MERCREDI

JEUDI

Brisures de chou fleur
Poisson blanc pmd et dés de saumon sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)
Polenta
Mimolette
Fruit de saison bio

VENDREDI

 Emincé de chou blanc frais bio et vinaigrette moutarde
Cordon bleu de volaille
Purée de carottes (carottes et pommes de terre)
Petit fromage frais sucré
Gâteau au citron

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Label de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
d'océan

Charvieu Chavagneux
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Céleri bio rémoulade

 Colin d'Alaska pmd sauce curry

 Semoule bio

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

 Purée de pomme fraîche bio et mangue

MARDI

 Salade de riz bio tomate bio et mozzarella

Emincé de porc au jus

 Brocolis bio sauce béchamel

 Saint Nectaire aop

 Fruit de saison bio

MERCREDI

JEUDI

Chou chinois
et vinaigrette moutarde

 Rôti de bœuf vbf sauce forestière (ail, carotte, champignon, oignon)

Butternut et champignons
poêlés à l'ail et au thym

Fromage fondu Vache qui rit

Cake à la noix de coco

VENDREDI

*** Menu végétarien
*** ASSIETTE DECOUVERTE

Betteraves croquants de noix
à la crème de chèvre et miel
et vinaigrette framboise

 Coquille bio sauce
tartiflette emmental

Yaourt aromatisé

 Fruit de saison bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy


Appellation
d'Origine Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande Bovine
Française

Charvieu Chavagneux
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Radis roses
et beurre

Saucisse chipolatas de porc

Purée de pommes de terre

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

MARDI

*** Menu végétarien ***
MENU BIO

 Salade de pois chiches bio

 Omelette bio

 Haricots verts bio et blé bio
à la tomate

 Edam bio

 Fruit de saison bio

MERCREDI

JEUDI

 Brocolis bio
et vinaigrette moutarde

Sauce façon bolognaise de
canard

 Macaroni bio

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fruit de saison

VENDREDI

Panais râpée (frais)
et vinaigrette moutarde

 Dés de Colin d'Alaska pmd
sauce échalote

Epinards hachés à la crème

 Fromage frais fouetté
Rondelé bio

Moelleux au chocolat et
pépites

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Charvieu Chavagneux
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de haricots verts bio
à l'échalote et persil
et vinaigrette moutarde

 Emincé de dinde 1r sauce
aigre douce

Farfalles

Tomme blanche

 Fruit de saison bio

MARDI

Salade iceberg
et vinaigrette au miel et
moutarde à l'ancienne

 Rôti de bœuf vbf sauce
forestière (ail, carotte,
champignon, oignon)

Petits pois mijotés

 Yaourt bio aromatisé
framboise

 Tarte au flan dcg

MERCREDI

JEUDI

***Menu
végétarien***MENU BIO

 Carotte et chou rouge bio
sauce coleslaw bio

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

 Fromage frais Chanteneige
bio

 Compote de pomme bio
fraîche et de crème marron

VENDREDI

 Taboulé de semoule bio
aux raisins secs

 Beignet de poisson pmd

Gratin de chou fleur

 Cantal aop

Fruit de saison

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Label de
l'agriculture
biologique



Produits de la
mer durables



Viande Bovine
Française

Charvieu Chavagneux
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre

 Sauté de boeuf bio façon orientale

 Purée de potimarron bio

 Brie bio

Fruit de saison

MARDI

*** Menu
végétarien *** Repas Fête
des Lumières

 Salade verte bio et croûtons
et vinaigrette balsamique

Quenelle nature sauce tomate

 Riz bio

Yaourt aromatisé local
(Pourchoux)

Ile flottante
et sa crème anglaise

MERCREDI

JEUDI

Pomelos
et sucre blanc

 Merlu pmd sauce citron

Polenta

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

VENDREDI

 Macédoine mayonnaise bio

Jambon blanc de porc

 Pennes bio

Edam

 Fruit de saison bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Charvieu Chavagneux
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

 Céleri bio rémoulade

Coquillettes sauce butternut
cheddar crumble salé

 Fromage frais Chanteneige
bio

 Crème dessert vanille bio

MARDI

 Salade de lentilles bio

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé

 Epinards hachés bio à la
crème

Mimolette

 Fruit de saison bio

MERCREDI

JEUDI

REPAS DE FIN D'ANNEE

Terrine de poisson
et sauce cocktail

 Emincé de chapon vf
sauce au foie gras

Pommes rosti étoilées

Bûche au chocolat

 Clémentine bio
Chocolat festif

VENDREDI

Chou chinois
et vinaigrette moutarde à
l'ancienne

 Emincé de dinde vf sauce
Kebab (paprika, cumin,
coriandre, ail, oignon, origan,
piment, cannelle)

 Semoule bio

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Coupelle de purée de
pommes bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française