

Au menu cette semaine - Déjeuner

MÉTROPOLE

GRAND LYON



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 09
Dec

Salade verte Bio
Plat Bio

Potage chou-fleur

Macédoine Bio mayonnaise

Quenelles nature sauce tomate

Emincé de bœuf aux oignons
boeuf bio



Haricots verts Bio

Riz Bio pilaf

Pont l'Evêque



Yaourt Bio local
Plat Bio



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Fruits de saison Bio

Gâteau au yaourt



Beignet chocolat noisette

MARDI | 10
Dec

Salade verte Bio
Plat Bio

Toast fromage blanc ail fines
herbes



Cake aux fromages



Pané de blé fromage épinards



Penne sauce tomate
végétarienne



Penne semi complètes Bio

Chou vert Bio braisé
Plat Bio

Emmental Bio
Plat Bio

Yaourt Bio local
Plat Bio



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Fruits de saison Bio

Salade de fruits Bio
Plat Bio

Clémentine Bio
Plat Bio

JEUDI | 12
Dec

Salade verte Bio
Plat Bio

Dips de carottes
et fromage blanc aux herbes

Chou rouge Bio vinaigrette
Plat Bio

Fajitas de légumes



Fajitas à la volaille



Chou-fleur locaux persillés

Haricots rouges

Fourme d'Ambert



Yaourt Bio local
Plat Bio



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Fruits de saison Bio

Compote pomme poire
Plat Bio



Pomme au four locale



VENDREDI | 13
Dec

Salade verte Bio
Plat Bio

Salade verte Bio aux croûtons
Salade verte Bio

Carrousel de crudités
carotte, céleri, Assaisonnement du soleil, concombre

Blé aux lentilles et maïs



Colin pané



Poireaux gratinés

Blé à la tomate

Brie Bio
Plat Bio

Yaourt Bio local
Plat Bio



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Fruits de saison Bio

Crème dessert chocolat

Crème Catalane



App.
Origine Pr



Produit
local



Spécialité
du chef



Plat
végétarien



Nouvelle
recette



Label
Rouge



Pêche
responsabl

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

SELF

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

MÉTROPOLE

GRAND LYON



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 16
Dec

Salade verte Bio
Plat BIO

Chou blanc vinaigrette Bio
Plat BIO

Salade brie raisins Bio

Coquillettes aux légumes



Steak haché

Coquillette semi complete bio
Plat BIO

Brocolis Bio
Plat BIO

Saint-Nectaire



Yaourt Bio local
Plat BIO



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Fruits de saison Bio

Poire pochée cannelle

Compote pomme myrtille
Plat BIO



MARDI | 17
Dec

Salade verte Bio
Plat BIO

Houmous Bio et mouillettes
Plat BIO

Salade de pommes de terre Bio
Plat BIO

Boullgour tandoori
boullgour, mélange tandoori



Pavé du fromager à l'emmental



Carotte à la ciboulette Bio
Plat BIO

Boullgour pilaf Bio
boullgour bio

Camembert Bio

Yaourt Bio local
Plat BIO



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Fruits de saison Bio

Kiwi Bio
Plat BIO

Salade de fruits Bio
Plat BIO



Destination
festive

JEUDI | 19
Dec

Salade verte Bio
Plat BIO

Navette de canard

Verrine saumon ricotta

Feuilleté de saumon

Ballotine de volaille

Gratin dauphinois



Poêlée de légumes champêtre

Tomme de pays Bio

Plat BIO



Yaourt Bio local
Plat BIO



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Clémentine Bio
Plat BIO

Bûche au chocolat

Bûche au citron



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

VENDREDI | 20
Dec

Salade verte Bio
Plat BIO

Salade du chef
feuille de chêne, jambon, emmental, tomate

Céleri et carotte
carotte, céleri

Semoule cantonaise



Ravioli au tofu Bio

Semoule Bio
Plat BIO

Gratin de potiron Bio

Cantal



Yaourt Bio local
Plat BIO



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Fruits de saison Bio

Crème dessert vanille

Milk-Shake fruits rouges



Plat
végétarien



App.
Origine Pr



Produit
local



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

SELF

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine