

Au menu cette semaine - Déjeuner

MÉTROPOLE
GRAND LYON



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 29
Sep

Salade verte Bio
Plat Bio

Mousse de betterave au bleu d'Auvergne

Macédoine Bio mayonnaise

Curry de pois chiches lait de coco - Riz

Falafel méditerranéenne
falafel, Assaisonnement méditerranéen

Haricots verts Bio

Riz Bio pilaf

Pont l'Evêque

Yaourt Bio local
Plat Bio

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat Bio

Fruits de saison Bio

Nectarine Bio
Plat Bio

Raisin blanc Bio
Plat Bio

MARDI | 30
Sep

Salade verte Bio
Plat Bio

Chou blanc vinaigrette Bio
Plat Bio

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Saute de bœuf Bio sauce paprika
Plat Bio

Penne sauce fromagères

Courgettes Bio à la persillade

Penne semi complètes Bio

Emmental Bio
Plat Bio

Yaourt Bio local
Plat Bio

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat Bio

Fruits de saison Bio

Gaufre sauce chocolat

Mille-feuille vanille

JEUDI | 02
Oct

Salade verte Bio
Plat Bio

Coleslaw Bio
carotte et chou blanc Bio

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

Tajine de poulet citrons confits
poulet, oignon, pruneau, Citron confit, carotte, coriandre

Pastilla aux légumes maison

Légumes couscous en tajine

Ecrasé de pommes de terre Bio
Plat Bio

Fourme d'Ambert

Yaourt Bio local
Plat Bio

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat Bio

Fruits de saison Bio

Fromage blanc confiture fraise

Flan parisien

VENDREDI | 03
Oct

Salade verte Bio
Plat Bio

Salade de pâtes

Salade de lentilles Bio terroir
plat bio

Filet de lieu sauce paprika

Tortilla fines herbes

Carottes Bio à la crème

Petits pois Bio
Plat Bio

Brie Bio
Plat Bio

Yaourt Bio local
Plat Bio

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat Bio

Fruits de saison Bio

Prune rouge Bio
Plat Bio

Salade de fruits Bio
Plat Bio



Produit
local



Plat
végétarien



App.
Origine Pr



Poisson
frais

Ce menu est cuisiné par
le chef MAURESA CYRILLE
et son équipe



Téléchargez App'Table

apptable.elior.com

Découvrez notre blog



Collège Pierre Brossolette

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre

Au menu cette semaine - Déjeuner

MÉTROPOLE
GRAND LYON



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 06
Oct

Salade verte Bio
Plat BIO

Concombre Bio
Plat BIO

Salade brie raisins Bio

Escalope de porc Bio sauce charcutière
porc bio

Cappelletti aux cinq fromages

Courgettes à la persillade Bio
Plat BIO

Flageolet Bio
Plat BIO

Saint-Nectaire

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Smoothie au cacao

Banane Bio créole
banane Bio, crème anglaise, crème fouettée, caramel

MARDI | 07
Oct

Salade verte Bio
Plat BIO

Dips de carottes sauce aneth
carotte Bio

Salade catalane Bio

Riz cantonais

Moussaka végétarienne

Aubergines Bio braisées
Plat BIO

Riz Bio à la sauce tomate

Camembert Bio

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Crumble ananas coco

Compote pommes Bio
Plat BIO

JEUDI | 09
Oct

Salade verte Bio
Plat BIO

Chou-fleur Bio vinaigrette
Plat BIO

Verrine de légumes bio grillés au basilic

Sauté de veau Bio Marengo
Plat BIO

Chakchouka

Poêlée de légumes Bio
Plat BIO

Cereales gourmandes bio
blé bio

Brie Bio
Plat BIO

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Chouquettes

Quatre-quarts et crème anglaise

VENDREDI | 10
Oct

Salade verte Bio
Plat BIO

Cake aux fromages

Wrap coleslaw

Filet de lieu à la tapenade

Pasticcio

Fondue de poireaux Bio

Macaroni Bio
Plat BIO

Cantal

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Tartare de fruits
kiwi, ananas, pomme, orange, menthe, vanille

Poire Bio sauce chocolat
poire bio



App.
Origine Pr



Produit
local



Plat
végétarien



Spécialité
du chef



Nouvelle
recette



Poisson
frais

Collège Pierre Brossolette

Ce menu est cuisiné par
le chef MAURESA CYRILLE
et son équipe



Téléchargez App'Table

apptable.elior.com

Découvrez notre blog



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre

Au menu cette semaine - Déjeuner

MÉTROPOLE
GRAND LYON



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI 13
Oct

Salade verte Bio
Plat BIO

Radis beurre Bio

Dips de carottes et fromage blanc aux herbes
Carottes BIO

Nuggets de blé

Torti houmous végétarien
Plat bio

Epinard branche à la crème

Torti

Comté lait cru

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Panna cotta vanille

Crème aux œufs Bio à la vanille
Plat BIO

MARDI 14
Oct

Salade verte Bio
Plat BIO

Haricots verts en salade Bio
Plat BIO

Poireaux vinaigrette Bio
Plat BIO

Rôti de bœuf Bio sauce béarnaise
bœuf BIO

Tarte à l'oignon

Carottes Bio à la ciboulette
Plat BIO

Quinoa

Brie Bio
Plat BIO

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Raisin blanc Bio
Plat BIO

Banane ananas Bio coco
Plat BIO



MA PLANÈTE !

JEUDI 16
Oct

Salade verte Bio
Plat BIO

Fromage de canuts

Rosette

saucisson de Lyon feuilleté

Quenelles Bio à la lyonnaise
quenelle et champignons BIO

Blettes au jus

Riz de grand-mère
plat BIO

Tomme de pays Bio
Plat BIO

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Cake pralines

Tarte au sucre

VENDREDI 17
Oct

Salade verte Bio
Plat BIO

Duo de crudités

Salade aux fromages
feuille de chêne, tomme des Pyrénées, emmental, croutons, ail

Colin pané et quartier de citron

Semoule cantonnaise

Tomate Bio provençales
tomate BIO, ail, persil, chapelure

Semoule

Emmental Bio
Plat BIO

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Fruits de saison Bio

Salade de fruits Bio
Plat BIO



Plat
végétarien



App.
Origine Pr



Produit
local



Recette
terroir



Recette
Signature



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef MAURESA CYRILLE
et son équipe



Téléchargez App'Table

apptable.elior.com

Découvrez notre blog



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre