

Au menu cette semaine - Déjeuner

MÉTROPOLE
GRAND LYON



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 01 Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

Melon Bio

Concombre à la crème Bio
Plat BIO

Rôti de veau Bio sauce colombo
veau BIO, huile BIO

Pizza aux légumes d'été



Haricots verts Bio
Plat BIO

Coquillettes semi complete bio
Plat BIO

Pont l'Évêque



Yaourt Bio local
Plat BIO



Yaourt aromatisé bio



Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Glace rocket

Solero menthe citron

Pain bio



MARDI | 02 Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

Aubergines grillées à la fête

Macédoine Bio mayonnaise

Ragoût de pommes de terre & haricots blancs

Omelette à la ciboulette



Courgettes Bio à la persillade
Plat BIO

Haricots blancs Bio
Plat BIO

Emmental 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

Prune rouge Bio
Plat BIO

Pain bio



Départ
immédiat

JEUDI | 04 Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

Pastèque Bio
Plat BIO

Carottes Bio râpées
Plat BIO

Colin pané



Boulgourtandoori
boulgour, Mélange tandoori

Aubergines Bio braisées
Plat BIO

Boulgour aux légumes

Fourme d'Ambert



Yaourt Bio local
Plat BIO



Yaourt aromatisé bio



Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Beignet chocolat noisette

Gâteau au yaourt
Plat bio



VENDREDI | 05 Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

Jambon

Lieu fumé sauce ciboulette



Emincé de dinde à la provençale



Pasticcio

Ratatouille Bio
Plat BIO

Blé Bio
Plat BIO

Brie Bio
Plat BIO

Yaourt Bio local
Plat BIO



Yaourt aromatisé bio



Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Banane Bio chocolat
banane BIO, sauce dessert

Abricot Bio
Plat BIO



Plat
végétarien



App.
Origine Pr



Produit
local



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef



Label
Rouge

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 | 08
Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

Salade brie raisins Bio

Duo de melon et pastèque Bio

Spaghetti à la bolognaise Bio
Plat BIO

Spaghetti au Fromage
de brebis et aux courgettes

Fenouil braisé Bio
Plat BIO

Spaghetti Bio
Plat BIO

Saint-Nectaire

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Compote pommes fraises

Poire Belle-Hélène
poire, sauce dessert, crème fouettée, amande

MARDI | 09
Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

Caponata Bio

Haricots verts façon niçoise

Dhal de lentilles vertes et riz

Tarte au chèvre et à la tomate

Carotte à la ciboulette Bio
Plat BIO

Lentilles Bio locales
Plat BIO

Camembert Bio

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Gâteau au chocolat

Cake amandes

JEUDI | 11
Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

Radis beurre Bio

Tomate Bio vinaigrette basilic
Plat BIO

Plancha de bœuf aux oignons

Tacos sauce fromage

Courgettes à la persillade Bio
Plat BIO

Pommes frites Bio
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

Milk-Shake fruits rouges

Douceur lactée aux cerises

VENDREDI | 12
Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

Œufs durs mayonnaise Bio
Plat BIO

Rosette

Filet de lieu sauce citron

Pavé du fromager à l'emmental

Poêlée de légumes Bio
Plat BIO

Cereales gourmandes bio
bié bio

Cantal

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Pomme chocolat

Pêche jaune Bio
Plat BIO



Plat
végétarien



App.
Origine Pr



Produit
local



Nouvelle
recette



Spécialité
du chef



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

LUNDI 15 Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

Légumes à la grecque
carotte, vin, oignon, concentré tomate, chou-fleur

Verrine de maïs pimentée au chorizo

Porc au caramel

Chili haricots rouges pois chiches

Trio légumes Bio
plat bio

Riz de grand-mère
plat Bio

Comté lait cru

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Abricot Bio
Plat BIO

Nectarine Bio
Plat BIO

MARDI 16 Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

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

Melon Bio

Filet de lieu sauce tomate

Tartine napolitaine

Courgettes Bio
Plat BIO

Polenta

Carré de l'est Bio
Plat BIO

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Compote pommes fraises

Verrine tout pommes et caramel



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI 18 Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

Dips de carottes et fromage blanc aux herbes
Carottes Bio

Concombre bio alpin

Parmentier lentilles
corail pommes de terre

Œufs brouillés

Piperade Bio
Plat BIO

Pois chiches à la catalane

Bleu du Vercors bio local

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Moelleux citron

Pain perdu

VENDREDI 19 Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

Pâté en croûte

Fromage de canuts

Sauté de veau au curry Bio
Plat BIO

Nuggets de blé

Tomates au four

Pâtes tricolores

Emmental Bio
Plat BIO

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Salade de banane Bio
Plat BIO

Raisin blanc Bio
Plat BIO



App.
Origine Pr



Produit
local



Poisson
frais



Plat
végétarien



Spécialité
du chef

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 | 22
Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

Tomate Bio ciboulette
Plat BIO

Emincé de fenouil Bio rémoulade
fenouil BIO

Merguez

Couscous végétarien Bio

Carottes locales béchamel

Semoule Bio
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

Riz au lait

Fan les 2 vaches
plat bio

MARDI | 23
Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

Concombre Bio
Plat BIO

Gaspacho de tomates

Sauté de dinde paprika

Lasagne de courgettes

Aubergines Bio au pesto
Plat BIO

Farfalle Bio
Plat BIO

Fourme d'Ambert

Yaourt aromatisé bio

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Salade de fruits Bio
Plat BIO

Orange Bio à la cannelle

JEUDI | 25
Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

Terrine de carottes
carotte, jaune d'oeuf, lait 1/2 écrémé UHT équilibre

Caviar d'aubergine Bio
Plat BIO

Oeufs durs à la florentine

Croque italien
pain de mie, mozzarella, tomate, Sauce béchamel

Epinards à la crème

Boullgour pilaf Bio
boullgour bio

Emmental Bio
Plat BIO

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Gâteau madeleine Bio
Plat BIO

Clafoutis pêche

VENDREDI | 26
Sep

Salade verte Bio
Plat BIO

Taboulé
semoule bio

Houmous de pois chiches

Filet de lieu sauce curry

Gnocchi légumes d'été brebis

Tomate Bio provençales
tomate Bio, ail, persil, chapelure

Haricots rouges

Pont l'Evêque

Yaourt Bio local
Plat BIO

Yaourt aromatisé bio

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Smoothie banane Bio & fraise

Abricot Bio
Plat BIO



Plat
végétarien



Produit
local



Spécialité
du chef



App.
Origine Pr



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