

Au menu cette semaine - Déjeuner

MÉTROPOLE

GRAND LYON

LUNDI | 03 Jun

Betterave pomme feta

Macédoine Bio mayonnaise


Salade verte Bio
Plat BIO

Penne rigate aux légumes de printemps


Pilon de poulet Bio
Plat BIO


Carottes berbères bio
Plat bio

Penne semi complètes Bio
Plat BIO

Pont l'Evêque 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Yaourt Bio local 
Plat BIO

Fruits

Banane ananas Bio coco
Plat BIO

Abricot Bio
Plat BIO

MARDI | 04 Jun

Trio mexicain
haricot rouge, pois chiche, maïs, fromage, ciboulette

Salade de riz Bio
Plat BIO

Salade verte Bio
Plat BIO

Pizza aux légumes d'été 

Gigot d'agneau

Lentilles Bio locales 
Plat BIO

Tian

Emmental Bio
Plat BIO

Yaourt Bio local 
Plat BIO

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Salade de fruits Bio
Plat BIO

Fruits

Smoothie ananas Bio
Plat BIO

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

JEUDI | 06 Jun

Tomate Bio mozzarella

Melon jaune Bio

Salade verte Bio
Plat BIO

Quenelles nature sauce tomate

Riz à l'indienne 

Trio légumes Bio
Plat bio

Riz Bio pilaf

Fourme d'Ambert 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Yaourt Bio local 
Plat BIO

Gâteau au chocolat

Tarte crème citron

Fruits

VENDREDI | 07 Jun

Salade du chef
f.chevre, jambon, emmental, tomate

Concombre à la crème Bio
Plat BIO

Salade verte Bio
Plat BIO

Filet de colin pané et citron 

Boulgour à la cantonaise 
boulgour, haricot rouge, champignons, julienne, petits

Aubergines Bio braisées
Plat BIO

Boulgour pilaf Bio
boulgour bio

Brie Bio
Plat BIO

Yaourt Bio local 
Plat BIO


Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Crème aux œufs à la vanille 

Cone glace caramel beurre sale


Fruits

 App. Origine Pr

 Produit local

 Plat végétarien

 Poisson frais

 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

Au menu cette semaine - Déjeuner

MÉTROPOLE

GRAND LYON

LUNDI | 10 Jun

Salade brie raisins Bio

Melon Bio


Salade verte Bio
Plat Bio

Colombo de porc Bio
Plat Bio

Cocotte de légumes tajine


Courgettes à l'orientale

Semoule Bio
Plat Bio

Saint-Nectaire 

Yaourt Bio local 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Eclair au chocolat

Gâteau fraise amande

Fruits

MARDI | 11 Jun

Rosette

Œufs durs frais bio à la mayonnaise

Salade verte Bio
Plat Bio

Sauté de veau aux olives


Stick Mozzarella pané

Aubergines Bio au pesto
Plat Bio

Pâtes tricolores

Carré de l'est Bio
Plat Bio

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Yaourt Bio local 

Verrine tout pommes et caramel

Compote pommes framboise 

Fruits




LE JOUR DU VÉGÉTARIEN


JEUDI | 13 Jun


Salade verte Bio
Plat Bio

Pastèque Bio
Plat Bio

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Fajitas de légumes 

Œufs brouillés à la basquaise Bio 


Tomate au four 

Riz Bio pilaf

Tomme de pays Bio 

Yaourt Bio local 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 


Ile flottante caramel

Cone glace vanille-fraise


Fruits


VENDREDI | 14 Jun

Salade verte Bio
Plat Bio

Wrap coleslaw 


Coquillettes cocktail
Plat Bio


Filet de lieu sauce paprika 

Pané de blé fromage épinards 


Ratatouille Bio
Plat Bio

Ecrasé de pommes de terre Bio
Pomme de terre Bio

Cantal 

Yaourt Bio local 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Melon charentais Bio

Salade de fruits Bio
Plat Bio

Fruits



App. Origine Pr



Produit local



Plat végétarien



Nouvelle recette



Poisson frais

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 | 17
Jun

Mais aux deux poivrons

Aubergines à l'italienne

Salade verte Bio
Plat BIO

Gratin gnocchis à la napolitaine

Omelette Bio aux fines herbes
Plat BIO



Cereales gourmandes bio
bié bio

Haricots verts Bio

Comté lait cru



Yaourt Bio local
Plat BIO



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Banane créole

Fruits

Melon charentais Bio

MARDI | 18
Jun

Tomate Bio vinaigrette basilic
Plat BIO

Salade olympique
f. chens, jambon, emmental, noix

Salade verte Bio
Plat BIO

Filet de lieu à la tapenade



Nuggets de blé



Carottes locales béchamel



Pépinettes

Carré de l'est Bio
Plat BIO

Yaourt Bio local
Plat BIO



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Fruits

Rocher coco



Tarte aux pommes



LE RÉGAL
ESTIVAL
DU CHEF

JEUDI | 20
Jun

Tomate Bio ciboulette
Plat BIO

Salade verte Bio
Plat BIO

Duo de crudités



Cheeseburger végétarien

Cheeseburger



Pommes frites Bio
Plat BIO

Beignets de Chou-fleur

Yaourt aromatisé

Bleu du Vercors bio local



Yaourt aromatisé bio



Yaourt Bio local
Plat BIO



Fruits

Fraises locales Bio au sucre



Cerise de France

VENDREDI | 21
Jun

Concombre Bio
Plat BIO

Salade verte Bio au bleu
betavite BIO

Salade verte Bio
Plat BIO

Rôti de bœuf
Bio sauce béarnaise

Feuilleté au chèvre

Pois chiches au cumin et aux
olives

Piperade Bio
Plat BIO

Yaourt Bio local
Plat BIO



Emmental Bio
Plat BIO

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Fromage blanc au
coulis de fruits rouges

Cone glace vanille

Fruits



Plat
végétarien



App.
Origine Pr



Produit
local



Poisson
frais



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

Au menu cette semaine - Déjeuner

MÉTROPOLE

GRAND LYON



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 24
Jun

Salade verte Bio
Plat Bio

Radis beurre Bio

Concombre et maïs Bio
Plat Bio

Samossa de légumes

Œufs brouillés Bio
Plat Bio



Riz à l'espagnole

Brocolis Bio
Plat Bio

Tomme de pays Bio
Plat Bio



Yaourt Bio local
Plat Bio



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Gâteau madeleine Bio
Plat Bio

Fruits

Gâteau aux abricots

MARDI | 25
Jun

Salade verte Bio
Plat Bio

Melon jaune Bio

Tomate Bio mozzarella

Lasagne de légumes

Lasagne



Fourme d'Ambert



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Yaourt Bio local
Plat Bio



Fruits

Salade de fruits Bio
Plat Bio

Pêche jaune

JEUDI | 27
Jun

Salade verte Bio
Plat Bio

Betterave Bio
Plat Bio

Crumble à la niçoise
ratatouille, basilic, ail, fromage

Emincé de dinde
à la provençale



Spaghetti feta aubergines Bio

Aubergines Bio au pesto
Plat Bio

Spaghetti 1/2 complet Bio
Plat Bio

Emmental Bio
Plat Bio

Yaourt Bio local
Plat Bio



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Melon charentais Bio

Fruits

Pastèque

VENDREDI | 28
Jun

Salade verte Bio
Plat Bio

Toast napolitain
pain de mie, tomate, emmental, oignon

Taboulé

Filet de lieu sauce curry



Steak soja tomate basilic



Polenta Bio crémeuse

Courgettes Bio
Plat Bio

Pont l'Evêque



Yaourt Bio local
Plat Bio



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Panna Cotta aux Spéculoos



Cone glace vanille-chocolat

Fruits



Plat
végétarien



Produit
local



Spécialité
du chef



App.
Origine Pr



Label
Rouge



Poisson
frais

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

LUNDI | 01 Jul

Champignons à la grecque Bio
Plat Bio

Potage Dubarry

Salade verte Bio
Plat Bio

Œufs brouillés Bio
Plat Bio



Ravioli au tofu Bio

Haricots verts Bio

Haricots blancs Bio
Plat Bio

Carré de l'est Bio
Plat Bio

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Yaourt Bio local
Plat Bio



Abricot Bio
Plat Bio

Smoothie banane Bio & fraise

Fruits

MARDI | 02 Jul

Œufs durs frais
bio à la mayonnaise

Fromage de canuts

Salade verte Bio
Plat Bio

Falafel méditerranéenne
(falafel), Assaisonnement méditerranéen

Penne sauce gorgonzola

Fondue de poireaux Bio

Penne semi complètes Bio

Saint-Nectaire



Yaourt Bio local
Plat Bio



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Pêche jaune Bio
Plat Bio

Salade de fruits Bio
Plat Bio

Fruits

JEUDI | 04 Jul

Cèleri rémoulade Bio
Plat Bio

Salade lyonnaise
betavite Bio, oeuf, baguette, lardon, Vinaigrette

Salade verte Bio
Plat Bio

Bœuf Bio bourguignon

Tartiflette végétarienne
emmental, pomme de terre, ail, crème, fromage tartiflette, oignon

Carotte à la ciboulette Bio
Plat Bio

Ecrasé de pommes de terre Bio
Plat Bio

Cantal



Yaourt Bio local
Plat Bio



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Mille-feuille à la vanille

Chouquettes

Fruits

VENDREDI | 05 Jul

Coleslaw Bio
carotte et chou blanc Bio

Salade rustique
f. chene, bûchette, lardon, croutons

Salade verte Bio
Plat Bio

Filet de lieu sauce safranée



Stick Mozzarella pané

Endives braisées Bio
Plat Bio

Riz de grand-mère
plat Bio

Brie Bio
Plat Bio

Yaourt Bio local
Plat Bio



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Compote pommes Bio Locales
Plat Bio

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



Fruits



Plat végétarien



Produit local



App. Origine Pr



Poisson frais

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