

Au menu cette semaine - Déjeuner

MÉTROPOLE

GRAND LYON



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 29
Avr

Betterave Bio
Plat Bio

Macédoine Bio mayonnaise

Salade verte Bio
Plat Bio

Pizza au fromage

Poisson en papillote

Haricots verts Bio

Lentilles Bio locales
Plat Bio

Pont l'Evêque

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio

Yaourt Bio local
Plat Bio

Beignet chocolat noisette

Fruits

Gâteau au yaourt

MARDI | 30
Avr

Salade de pommes
de terre au curry

Cake aux légumes

Salade verte Bio
Plat Bio

Omelette nature

Penne sauce fromagères

Penne semi complètes Bio
Plat Bio

Brocolis Bio
Plat Bio

Emmental Bio
Plat Bio

Yaourt Bio local
Plat Bio

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio

Banane Bio chocolat
Banane Bio, sauce chocolat

Salade d'oranges Bio aux épices

Fruits

JEUDI | 02
Mai

Cèleri rémoulade Bio
Plat Bio

Radis beurre Bio
Plat Bio

Salade verte Bio
Plat Bio

Chili végétarien

haricot rouge, aubergine Bio, sauce tomate, courgette

Emincé de bœuf aux oignons
bœuf bio

Carottes laquées

Riz Bio pilaf

Fourme d'Ambert

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio

Yaourt Bio local
Plat Bio

Compote pomme myrtille
Plat Bio

Pomme Bio au four

Fruits

VENDREDI | 03
Mai

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

Concombre vinaigrette Bio
Plat Bio

Salade verte Bio
Plat Bio

Côte de porc au jus

Nuggets de blé

Courgettes à la persillade Bio
Plat Bio

Ecrasé de pommes de terre Bio
Plat Bio

Brie Bio
Plat Bio

Yaourt Bio local
Plat Bio

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio

Cone glace vanille-fraise

Fromage blanc
à la crème de marrons

Fruits



Pêche
responsabl



Produit
local



App.
Origine Pr



Spécialité
du chef



Plat
végétarien

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 | 06
Mai

Salade brie raisins Bio

Courgettes Bio râpées au pistou
Plat BIO

Salade verte Bio
Plat BIO

Merguez

Couscous végétarien



Légumes de couscous Bio
Plat BIO

Semoule Bio
Plat BIO

Saint-Nectaire



Yaourt Bio local
Plat BIO



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Gaufre sauce chocolat

Gâteau de Savoie



Fruits

MARDI | 07
Mai

Rosette

Œufs durs frais bio à la mayonnaise

Salade verte Bio
Plat BIO

Navarin de mouton



Galette boulgour
oriental tomate soleil

Ratatouille Bio
Plat BIO

Pommes frites Bio
Plat BIO

Carré de l'est Bio
Plat BIO

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Yaourt Bio local
Plat BIO



Salade de fruits Bio
Plat BIO

Banane Bio chocolat
banane Bio, sauce chocolat

Fruits



Plat végétarien



App. Origine Pr



Produit local



Spécialité du chef



Origine France

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 | 13
Mai

Salade verte Bio
Plat BIO

Haricots verts en salade Bio
Plat BIO

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

Gnocchis sauce cheddar

Œufs brouillés



Cereales gourmandes bio
bié bio

Trio légumes Bio
plat bio

Comté lait cru



Yaourt Bio local
Plat BIO



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Fruits

Oranges aux épices

Ananas Bio
Plat BIO

MARDI | 14
Mai

Salade verte Bio
Plat BIO

Salade olympique
f. chens, jambon, emmental, noix

Salade chou chou
chou blanc, chou rouge

Filet de lieu sauce crème



Gratin de pâtes à la provencale



Carottes locales béchamel



Pâtes tricolores

Carré de l'est Bio
Plat BIO

Yaourt Bio local
Plat BIO



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Fruits

Compote pommes fraises



Verrine tout pommes et caramel



LA MI-TEMPS DES
GOURMANDS

JEUDI | 16
Mai

Dips de carottes
et fromage blanc aux herbes

Salade verte Bio
Plat BIO

Duo de radis et courgettes Bio
Plat BIO

Sandwich club jambon

Club sandwich emmental

Chips

Salade verte Bio
Plat BIO

Yaourt aromatisé

Bleu du Vercors bio local



Yaourt aromatisé bio



Yaourt Bio local
Plat BIO



Cone glace vanille-chocolat

Milk-Shake fruits rouges

Fruits

VENDREDI | 17
Mai

Tomate feta concombre



Salade verte Bio au bleu
betavie BIO

Salade verte Bio
Plat BIO

Rôti de veau Bio
Plat BIO

Feuilleté au chèvre

Haricots blancs Bio à la tomate
Plat BIO

Chou-fleur Bio persillés
Plat BIO

Yaourt Bio local
Plat BIO



Emmental Bio
Plat BIO

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Brownie aux noix Bio

Grillé aux pommes

Fruits



Plat
végétarien



App.
Origine Pr



Produit
local



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

MARDI | 21
Mai

Salade verte Bio
Plat Bio

Tomate Bio vinaigrette basilic
Plat Bio

Concombre bio alpin

Sauté de dinde sauce crème

Ravioli tofu Bio gratiné
Plat Bio

Aubergines Bio au pesto
Plat Bio

Riz Bio pilaf

Fourme d'Ambert

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio

Yaourt Bio local
Plat Bio

Fruits

Banane Bio chocolat
Banane Bio, sauce chocolat

Orange Bio à la cannelle

JEUDI | 23
Mai

Salade verte Bio
Plat Bio

Betterave Bio
Plat Bio

Caponata Bio

Pizza aux légumes d'été

Œufs durs à la florentine
Plat Bio

Epinards à la crème

Blé Bio
Plat Bio

Emmental Bio
Plat Bio

Yaourt Bio local

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio

Fruits

Rose des sables

Gâteau aux cerises

VENDREDI | 24
Mai

Salade verte Bio
Plat Bio

Blé sauce Normande

Houmous et mouillettes

Filet de lieu sauce curry

Crêpe fromage

Polenta Bio crémeuse

Fenouil braisé Bio
Plat Bio

Pont l'Évêque

Yaourt Bio local

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio

Fruits

Abricot Bio
Plat Bio

Salade de fruits à la grenadine



Label
Rouge



App.
Origine Pr



Produit
local



Plat
végétarien



Spécialité
du chef



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 | 27
Mai

Terrine aux 3 légumes

Verrine de maïs
pimentée au chorizo

Salade verte Bio
Plat BIO

Omelette à l'emmental Bio
Plat BIO



Sauté de porc aux olives



Haricots verts Bio

Purée de pois cassés

Carré de l'est Bio
Plat BIO

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Yaourt Bio local
Plat BIO



Abricot Bio
Plat BIO

Fruits

Banane Bio chocolat
banane Bio, sauce chocolat

MARDI | 28
Mai

**Œufs durs frais
bio à la mayonnaise**

Fromage de canuts

Salade verte Bio
Plat BIO

Falafel méditerranéenne
(falafel), Assaisonnement méditerranéen

Spaghetti au Fromage
de brebis et aux courgettes



Courgettes Bio à la persillade

Spaghetti 1/2 complet Bio
Plat BIO

Saint-Nectaire



Yaourt Bio local
Plat BIO



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Salade de fruits Bio
Plat BIO

Fruits

Smoothie banane Bio & fraise

JEUDI | 30
Mai

Tomate Bio ciboulette
Plat BIO

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

Salade verte Bio
Plat BIO

**Emincé de bœuf
poivrons et courgettes**

Pavé du fromager à l'emmental

Carotte à la ciboulette Bio
Plat BIO

Pommes frites Bio
Plat BIO

Cantal



Yaourt Bio local
Plat BIO



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Mille-feuille à la vanille

Chouquettes

Fruits

VENDREDI | 31
Mai

Concombre Bio
Plat BIO

Salade rustique
f. chene, bûchette, lardon, croutons

Salade verte Bio
Plat BIO

Paëlla aux poissons



Riz à l'andalouse
riz, Légumes à l'andalouse



Tomate Bio provençales
tomate, ail Bio, persil, chapelure

Riz safrané

Brie Bio
Plat BIO

Yaourt Bio local
Plat BIO



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Compote pommes Bio Locales
Plat BIO

Pêche au sirop Bio
Plat BIO

Fruits



Label
Rouge



Produit
local



Plat
végétarien



App.
Origine Pr



Poisson
frais

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

SELF

elior