La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Menus du 9 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner :	**Déjeuner :**	**Déjeuner :**	**Déjeuner :**	**Déjeuner :**
Salade verte	Salade verte		Salade verte	Salade verte
Salade de lentilles alsacienne	Salade de pâtes		Duo de choux au vinaigre de vin	Pamplemousse
Céleri rémoulade	Carottes râpées aux agrumes		Taboulé Libanais	Duo d'haricots en salade
Salade de maïs			Potage velouté de choux-fleurs	Salade de maïs, fèves et tomates séchées
Filet de maquereau à la moutarde			Betterave rouge crue pommes et noix	Jambon blanc
Cari de poisson au lait de coco	Oeuf béchamel champignons		Tomate farcie végétarienne	Steak haché
Langue de Boeuf sauce piquante	Escalope de dinde à la crème	**FERIÉ**	Cervelas sauce vin rouge	Filet de Lieu vapeur sauce aux poireaux
Carottes braisées	Epinards hachés à la béchamel		Haricots verts persillés	Champignons à la crème
Haricots rouges à la créole				
Riz Basmati créole	Pommes de terre vapeur		Tagliatelles aux oeufs	Semoule de couscous
Fromage blanc battu	Fromage blanc battu		Fromage blanc battu	Fromage blanc battu
Saint nectaire	Comté		Yaourt au lait entier BIO	Brie
Yaourt au lait entier BIO			Dent du chat	
Coupelle de cube de fruits au sirop	Tartelette au chocolat Tarte au citron		Fromage blanc aux fruits rouge Liégeois au chocolat	Compote pomme-fraise Compote de pommes
				Salade de fruits exotiques
Fruits	Fruits		Fruits	Fruits
Diner :			**Diner :**	
Salade verte			Salade verte	
Potage de légumes			Potage velouté de choux-fleurs	
			Quiche Lorraine	
Pizza aux fromages			Filet de poisson pané	
			Poêlée de pomme de terre & carottes	
Fromage blanc battu			Fromage blanc battu	
Saint nectaire			Yaourt au lait entier BIO	
Yaourt au lait entier BIO			Dent du chat	
			Compote maison	
Fruits			Fruits	