

Menus du 1^{er} au 2 octobre 2020*

	LUNDI 28	!	MARDI 29	!	MERCREDI 30	!	JEUDI 1 ^{er}	!	VENDREDI 2	!
Entrée							Salade de chou blanc, sauce salade	jl	Salade de tomates et maïs sauce salade	jl
Entrée de substitution										
Plat							Navarin d'agneau	l	Poisson à la bordelaise	ad l
Plat de substitution							Omelette			
Accompagnement							Carottes Vichy		Gratin de brocolis	g
Produit laitier							Flan vanille	g	Kiri malin	g
Dessert							Brownies	ac gh	Liégeois chocolat	9

À SAVOIR

! Les allergènes

a : gluten
 b : crustacés
 c : œufs
 d : poissons
 e : arachides
 f : soja
 g : lait
 h : fruits à coque
 i : céleri
 j : moutarde
 k : sésame
 l : sulfites
 m : lupin
 n : mollusques

Liste du règlement européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011



Le bio
 Le pain & une composante chaque jour

Les viandes









Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992



Pergaud :
 composante à mettre au compostage.

RESTAURATION MUNICIPALE

Menus du 5 au 9 octobre 2020*

	LUNDI 5	!	MARDI 6	!	MERCREDI 7	!	JEUDI 8	!	VENREDI 9	!
			Menu végétarien							
 Entrée	 Salade verte sauce salade	jl	Pizza fromage	ag jl	 Macédoine de légumes sauce mayonnaise	ac jl	 Salade de concombres au fromage blanc	gl	 Carottes râpées sauce salade	jl
Entrée de substitution										
Plat	Boulettes de bœuf sauce catalane	l	Omelette nature	c	Paëlla au poulet	bi n	Veau marengo	l	Poisson pané	ad
Plat de substitution	Thon sauce catalane	dl			Paëlla au poisson	bd in	Filet de merlu			
 Accompagnement	Tagliatelles	a	Poêlée ratatouille	l			Frites		 Courgettes à la provençale	l
Produit laitier	 Fromage blanc	g	 Camembert	g	Yaourt nature	g	Yaourt aux fruits	gl	Mini Leerdammer	g
 Dessert	Compote		 Prune		 Fruit de saison		 Compote pomme/fraise		Biscuit	ac

À SAVOIR

! Les allergènes

a : gluten
b : crustacés
c : œufs
d : poissons
e : arachides
f : soja
g : lait
h : fruits à coque
i : céleri
j : moutarde
k : sésame
l : sulfites
m : lupin
n : mollusques

Liste du règlement européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011



Le bio
Le pain & une composante chaque jour

Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992



Pergaud :
composante à mettre au compostage.

Retrouvez les menus sur www.chassieu.fr

Chassieu.fr

*(sous réserve d'approvisionnement)

Semaine nationale du goût
Au palais des 4 saveurs

RESTAURATION MUNICIPALE

Menus du 12 au 16 octobre 2020*

	LUNDI 12	!	MARDI 13	!	MERCREDI 14	!	JEUDI 15	!	VENREDI 16	!
	Acide		Menu végétal sucré		Salé		Amer		Les 4 saveurs	
Entrée	Salade de pommes de terre sauce gribiche	jl	Céleris rémoulade	ic jl	Radis et beurre salé	g	Jus de pamplemousse		Amer Salade méli-mélo (batavia trévis)	jl
Entrée de substitution										
Plat	Poulet au citron		Chili sin carne		Petits salés		Bœuf au paprika	l	Acide Filet de hoki au citron	d
Plat de substitution	Filet de colin au citron	d			Œuf dur	c	Filet de hoki au paprika	dl		
Accompagnement	Épinards		Riz		Lentilles		Coquillettes	a	Boulgour à la tomate	a
Produit laitier	Yaourt nature	g	Fromage blanc aux fruits	g	Emmental	g	Boursin	g	Salé Pavé 1/2 sel	g
Dessert	Pomme		Tarte au sucre	ac g	Compote gourde		Compote de pommes		Sucré Donuts au sucre	ac g

À SAVOIR

! Les allergènes

- a : gluten
- b : crustacés
- c : œufs
- d : poissons
- e : arachides
- f : soja
- g : lait
- h : fruits à coque
- i : céleri
- j : moutarde
- k : sésame
- l : sulfites
- m : lupin
- n : mollusques

Liste du règlement européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011



Le bio
Le pain & une composante chaque jour

Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992



Pergaud :
composante à mettre au compostage.

Retrouvez les menus sur www.chassieu.fr



*(sous réserve d'approvisionnement)

Menus du 19 au 23 octobre 2020*

	LUNDI 19	!	MARDI 20	!	MERCREDI 21	!	JEUDI 22	!	VENDREDI 23	!
			Menu d'automne							
Entrée	Accras de morue		Salade verte aux noix et croutons (circuit court)		Salade de pâtes tricolores		Terrine de légumes		Céleris rémoulade (circuit court)	
Entrée de substitution										
Plat	Émincé de volaille dijonnaise (circuit court)		Blanquette de poisson aux poireaux (circuit court)		Volaille façon milanaise (circuit court)		Couscous végétarien		Tortilla galette	
Plat de substitution	Filet de hoki au miel (circuit court)				Pépites de colin aux trois céréales (circuit court)					
Accompagnement	Riz		Haricots verts et champignons persillés		Brocolis		Semoule aux fruits secs		Épinards	
Produit laitier	Velouté Fruix		Yaourt nature fermier Désiris (circuit court)		Carré Ligueil à la coupe		Bonbel		Petit Suisse nature	
Dessert	Raisin		Moelleux aux pommes à la cannelle		Prune		Banane		Éclair vanille	

À SAVOIR

! Les allergènes

- a : gluten
- b : crustacés
- c : œufs
- d : poissons
- e : arachides
- f : soja
- g : lait
- h : fruits à coque
- i : céleri
- j : moutarde
- k : sésame
- l : sulfites
- m : lupin
- n : mollusques

Liste du règlement européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011



Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992

Pergaud : composante à mettre au compostage.

Menus du 26 au 30 octobre 2020*

	LUNDI 26	!	MARDI 27	!	MERCREDI 28	!	JEUDI 29	!	VENDREDI 30	!
									Menu d'Halloween	
Entrée	Salade camarguaise (riz blanc, maïs, thon et tomate cube, vinaigrette)		Ciselée d'iceberg (circuit court)		Mélange tendre pousse (circuit court)		Salade de légumineuse (circuit court)		Cheveux du démon aux yeux de sorcière (carottes râpées et olives, circuit court)	
Entrée de substitution										
Plat	Poulet au curry (circuit court)		Filet de lieu aux crevettes (circuit court)		Omelette nature		Croque au fromage (circuit court)		Brandade de légumineuse au potiron (plat complet)	
Plat de substitution	Poisson poêlé (circuit court)									
Accompagnement	Chou-fleur en gratin		Pâtes papillons		Petits pois		Haricots au beurre persillé			
Produit laitier	Brie à la coupe		Petit Suisse aromatisé		Chanteneige		Yaourt nature		Pâte lisse au coulis de fruits rouges	
Dessert	Kiwi		Compote de pommes (circuit court)		Flan caramel		Banane		Gâteau des pénombres au chocolat	

À SAVOIR

! Les allergènes

- a : gluten
- b : crustacés
- c : œufs
- d : poissons
- e : arachides
- f : soja
- g : lait
- h : fruits à coque
- i : céleri
- j : moutarde
- k : sésame
- l : sulfites
- m : lupin
- n : mollusques

Liste du règlement européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011



Le bio

Le pain & une composante chaque jour

Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992



composante à mettre au compostage.