

MENUS DE LA SEMAINE

Du 5 au 9 août 2024



Lundi

Salade verte croûtons

Moussaka végé

Riz pilaf

Kiri

Glace

Goûter

Moelleux nature

Laitage + fruit

Mardi

Œuf mayonnaise

Filet de cabillaud et sa
sauce
Haricots verts

Yaourt nature

Fruit de saison

Goûter

Financier

Laitage + fruit

Mercredi

Tomate feta et basilic

Steak haché de veau
Pommes Dauphine

Brie

Clafoutis

Goûter

Pain et fromage

Laitage + fruit

Jeudi

Pique-nique

Goûter

Pain au lait

Laitage + fruit

Vendredi

Salade de riz et olives

Sauté de bœuf
Poêlée de légumes

Bûche de chèvre

Fruit de saison

Goûter


Tarte aux fruits

Laitage + fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. Les plats et desserts sont principalement confectionnés sur place.




 Préparé en cuisine

 Plat végétarien

 Pêche durable

 Surgelés

 Viande charolaise

 Label rouge

Composante **BIOLOGIQUE**
Composante **LOCALE**

La mairie vous informe que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : Gluten (1), crustacés (2), oeufs (3), poissons (4), arachides (5), soja (6), lait (7), fruits à coques (8), céleri (9), moutarde (10), graine de sésame (11), anhydride sulfureux (12), lupin (13) et mollusques (14).
Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

 **Colombier
Saugnieu**

RESTAURANT SCOLAIRE
Pôle EJE
Enfance, jeunesse et éducation

MENUS DE LA SEMAINE

Du 12 au 19 août 2024



Lundi

Pique-nique

Goûter

Pain aux raisins
Laitage + fruit

Mardi

Melon

Tian provençal
Penne sauce parmesan

Yaourt nature
Compote

Goûter

Cake citron pavot
Laitage + fruit

Mercredi

Salade verte et emmental

Roti porc*
(*poisson)
Purée de pomme de terre

St Paulin
Fruit de saison

Goûter

Biscuit
Laitage + fruit

Jeudi

Fermé

Goûter

Vendredi


Fermé

Goûter

Nos menus sont validés par une diététicienne. Les plats et desserts sont principalement confectionnés sur place.





 Préparé en cuisine

 Plat végétarien

 Pêche durable

 Surgelés

 Viande charolaise

 Label rouge

Composante BIOLOGIQUE
Composante LOCALE

La mairie vous informe que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : Gluten (1), crustacés (2), oeufs (3), poissons (4), arachides (5), soja (6), lait (7), fruits à coques (8), céleri (9), moutarde (10), graine de sésame (11), anhydride sulfureux (12), lupin (13) et mollusques (14).
Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

 Colombier
Saugnieu

RESTAURANT SCOLAIRE
 Pôle EJE
Enfance, jeunesse et éducation

MENUS DE LA SEMAINE

Du 19 au 23 août 2024



Lundi

Avocat vinaigrette
Lasagnes au bœuf
Yaourt aux fruits
Fruit de saison

Goûter

Biscotte confiture
Laitage + fruit

Mardi

Salade verte et crouton
Cabillaud coco curry
Semoule
Fromage blanc
Mousse au chocolat

Goûter

Crumble de pomme
Laitage + fruit

Mercredi

Friand au fromage
Poulet rôti
Ratatouille
Camembert
Fruit de saison

Goûter

Diamant
Laitage + fruit

Jeudi

Pique-nique

Goûter

Pop cake
Laitage + fruit

Vendredi

Salade de pâtes
Steak fromage
Haricots verts
Ossau Iraty
Salade de fruits frais


Goûter

Cake
Laitage + fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. Les plats et desserts sont principalement confectionnés sur place.




 Préparé en cuisine

 Plat végétarien

 Pêche durable

 Surgelés

 Viande charolaise

 Label rouge

Composante **BIOLOGIQUE**
Composante **LOCALE**

La mairie vous informe que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : Gluten (1), crustacés (2), oeufs (3), poissons (4), arachides (5), soja (6), lait (7), fruits à coques (8), céleri (9), moutarde (10), graine de sésame (11), anhydride sulfureux (12), lupin (13) et mollusques (14).
Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

 **Colombier
Saugnieu**

RESTAURANT SCOLAIRE
Pôle EJE
Enfance, jeunesse et éducation

MENUS DE LA SEMAINE

Du 26 au 29 août 2024



Lundi

Concombre sauce yaourt

Omelette aux fromages
Farfalle

Petit suisse
Cake au citron

Goûter

Croissant
Laitage + fruit

Mardi

Gougères aux épinards

Kefta
Crumble de courgette
parmesan

Comté
Fruit de saison

Goûter

Brioche
Laitage + fruit

Mercredi

Guacamole et sa chips

Filet de lieu et sa sauce
Pomme de terre grenaille

Fromage blanc aux fruits
Compote

Goûter

Biscuit
Laitage + fruit

Jeudi

Pique-nique

Goûter

Browkies
Laitage + fruit

Vendredi


Fermé

Goûter

Nos menus sont validés par une diététicienne. Les plats et desserts sont principalement confectionnés sur place.



 Préparé en cuisine

 Plat végétarien

 Pêche durable

 Surgelés

 Viande charolaise

 Label rouge

Composante **BIOLOGIQUE**
Composante **LOCALE**

La mairie vous informe que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : Gluten (1), crustacés (2), oeufs (3), poissons (4), arachides (5), soja (6), lait (7), fruits à coques (8), céleri (9), moutarde (10), graine de sésame (11), anhydride sulfureux (12), lupin (13) et mollusques (14).
Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

 **Colombier
Saugnieu**

RESTAURANT SCOLAIRE
Pôle EJE
Enfance, jeunesse et éducation