

MENUS DE LA SEMAINE

Du 8 au 12 juillet 2024



Lundi

Salade verte

Steak haché
Frites

Yaourt nature
Fruit de saison

Goûter

Carré feuilleté fruits
Laitage + fruit

Mardi

Petit soufflé au fromage

Galettes de courgettes
râpées et parmesan
Coquillettes

Kiri
Fruit de saison

Goûter

Brownie
Laitage + fruit

Mercredi

Carottes râpées

Saucisse*
(*saucisse végété)
Semoule fine

Yaourt fruits
Glace

Goûter

Beignet de pomme
Laitage + fruit

Jeudi

Pique-nique

Goûter

Cookies
Laitage + fruit

Vendredi

Menu Grec
Salade de tomate et
mozzarella

Tacos

Edam
Flan vanille


Goûter

Chouquettes
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 15 au 19 juillet 2024



Lundi

Salade verte

Jambon*
(*Omelette)

Gratin de pâtes au fromage

Yaourt

Fruit de saison

Mardi

Œuf mayonnaise

Steak végétal

Haricots verts

Comté

Glace

Mercredi

Avocat

Poisson à la tomate

Boulgour

Fromage blanc vanille

Fruit de saison

Jeudi

Pique-nique

Vendredi

Menu MAJORQUE
Salade de tomate avec
poivrons marinés

Pica Pica
(Calamar à la Majorque)
Riz

Fromage espagnole
Gâteau Santiago (amande)

Goûter

Roulé nutella

Laitage + fruit

Goûter

Cake citron pavot

Laitage + fruit

Goûter

Biscuit

Laitage + fruit

Goûter

Muffin pépites de chocolat

Laitage + fruit

Goûter

Pain confiture

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 22 au 26 juillet 2024



Lundi

Salade tomate et mozzarella

Œuf à la florentine

Yaourt nature

Tarte aux framboises

Goûter

Gâteau au yaourt

Laitage + fruit

Mardi

Salade de pomme de terre au thon

Sauté de dinde au jus

Haricots verts

Brie

Fruit de saison

Goûter

Rose des sables

Laitage + fruit

Mercredi

Concombre au yaourt

Poisson pané

Ratatouille

Fromage blanc

Mars glacé

Goûter

Feuilleté fromage

Laitage + fruit

Jeudi

Pizza

Rôti de porc

(*poisson)

Gratin de courgettes

Yaourt aux fruits

Salade de fruits

Goûter

Pain au chocolat

Laitage + fruit

Vendredi

Salade verte

Cuisse de poulet

Pommes Dauphine

Kiri

Compote de fruits

Goûter

Palet breton

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 29 juillet au 2 août 2024



Lundi

Quiche au fromage

Sauté porc moutarde*
(*poisson)
Tian de légumes

Brie
Fruit de saison

Goûter

Torsade confiture
Laitage + fruit

Mardi

Salade verte

Quenelle nature crème
parmesan
Riz créole

Yaourt aux fruits
Glace

Goûter

Quatre-quarts
Laitage + fruit

Mercredi

Tarte à la tomate

Steak haché
Purée de carottes

St Paulin
Fruit de saison

Goûter

Biscuit
Laitage + fruit

Jeudi

Pique-nique

Goûter

Tarte aux pommes
Laitage + fruit

Vendredi

Carottes râpées

Filet de colin et sa sauce
Pâtes

Tomme blanche
Melon


Goûter

Savane
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