

LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
Carottes râpées à la vinaigrette	Tartinade de légumes et fromage frais	Salade de lentilles à l'échalote	Salade iceberg à la vinaigrette
			
Sauté de bœuf au jus	Haut de cuisse de poulet sauce basquaise	Œuf dur sauce aurore	Cubes de poisson blanc sauce crème
<i>Végétarien : Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>	<i>Végétarien : Hachis parmentier végétarien (plat complet)</i>		<i>Végétarien : Emincé végétal BIO sauce curry</i>
Brocolis en gratin	Purée de pommes de terre	Haricots beurre	Riz créole BIO
			
Yaourt BIO aromatisé à la fraise de la ferme des Pourchoux	Brie BIO	Fromage blanc BIO	Fromage frais Fraidou
Gâteau Basque	Fruit de saison	Fruit de saison	Lacté saveur chocolat

Ville d'Oullins

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 Céleri râpé BIO sauce rémoulade  Colin d'Alaska sauce bouillabaisse <i>Végétarien : Confit de légumes et haricots rouges</i> Pommes de terre persillées Fromage frais Cantafrais Cocktail de fruits au sirop léger	Salade de risetti au pistou  Nuggets de blé  Ratatouille BIO Coulommiers Fruit de saison	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION

Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Ville d'Oullins

LUNDI REPAS VEGETARIEN / MENU BIO	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p>  Raviolis BIO aux légumes sauce basilic (plat complet)</p> <p>/</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Salade de tomates BIO à la vinaigrette</p> <p> Sauté de dinde au jus</p> <p><i>Végétarien : Omelette nature</i></p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Rillettes de sardines</p> <p><i>Végétarien : Tartinade de légumes et fromage frais</i></p> <p> Bœuf braisé</p> <p><i>Végétarien : Bolognaise végétale</i></p> <p>Polenta crémeuse</p> <p> Carré BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p> Merlu sauce persane</p> <p><i>Végétarien : Gratin de courgettes, pommes de terre et ricotta (plat complet)</i></p> <p> Courgettes BIO</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Beignet fourré à la pomme</p>

Semaine du 20 au 24 Mai 2024

Ville d'Oullins



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI TAHITI
<p>LUNDI DE PENTECÔTE</p>	<p>Salade soissonnaise</p> <p> Quenelles au coulis de légumes</p>	<p>Œuf dur à la mayonnaise</p> <p> Cubes de poisson blanc sauce paprika</p> <p><i>Végétarien : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)</i></p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p> Rôti de porc sauce aigre douce</p> <p><i>Végétarien : Boulettes de soja sauce aigre douce</i></p>
	<p>Carottes</p> <p> Yaourt BIO aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou-fleur et pommes de terre</p> <p> Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Riz BIO</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Gâteau au chocolat et à la noix de coco</p>

Semaine du 27 au 31 Mai 2024

Ville d'Oullins

LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
Céleri râpé sauce cocktail	Salade verte à la vinaigrette	 Concombres BIO à la vinaigrette	Salade de haricots rouges et maïs
 Sauté de bœuf sauce curry	 Colin d'Alaska pané	 Dahl de lentilles	 Aiguillettes de poulet sauce provençale
<i>Végétarien : Emincé végétal BIO sauce curry</i>	<i>Végétarien : Crouti' fromage emmental</i>		<i>Végétarien : Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>
 Petits pois BIO	Pommes de terre röstis aux légumes	Riz créole	 Brocolis BIO persillés
Fromage fondu Vache Picon	 Saint Paulin BIO	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Mélusin
Tarte au citron	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Compote pomme-pêche	Fruit de saison

Semaine du 03 au 07 Juin 2024

Ville d'Oullins

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN MENU BIO
Salade coleslaw	 Taboulé BIO (semoule BIO)	 Salade de tomates BIO à la vinaigrette	 Salade de blé BIO sauce bulgare
 Merlu sauce basilic	Haché de veau au jus	 Sauté de bœuf aux oignons	  Omelette BIO nature
<i>Végétarien : Bolognaise végétale</i>	<i>Végétarien : Nuggets de blé</i>	<i>Végétarien : Boulettes de soja sauce barbecue</i>	
 Macaroni BIO	Purée de légumes	Haricots verts	 Epinards BIO à la béchamel
Fromage frais Carré frais	Edam	Fromage frais Saint Môret	 Fromage blanc BIO
Cubes de pêches au sirop léger	Fruit de saison	Tarte flan abricot	 Fruit de saison BIO

Semaine du 10 au 14 Juin 2024

Ville d'Oullins



LUNDI	MARDI	JEUDI MENUS DES ENFANTS REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
Salade de pommes de terre à l'échalote	Melon	Tartinade de betteraves, pois chiches et fromage frais	Salade de riz arlequin
 Haut de cuisse de poulet rôti	 Colin d'Alaska sauce catalane	 Pizza aux fromages (mozzarella, emmental)	 Sauté de porc au jus
<i>Végétarien : Quenelles sauce tomate</i>	<i>Végétarien : Tajine de légumes</i>		<i>Végétarien : Emincé végétal BIO sauce curry</i>
 Ratatouille BIO	 Blé BIO tendre	Salade verte à la vinaigrette	  Petits pois BIO
Petit fromage frais	Fromage frais Tartare ail et fines herbes	 Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux	Mimolette
Fruit de saison	Lacté saveur chocolat	Purée de pommes individuelle	Fruit de saison

Semaine du 17 au 21 Juin 2024

Ville d'Oullins

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette	 Salade de pâtes BIO aux fines herbes	Céleri râpé sauce rémoulade	Salade de tomates à la vinaigrette balsamique
 Estouffade de bœuf sauce niçoise	 Hachis végétarien de légumes (plat complet)	 Paëlla marine (cubes de poisson blanc, fruits de mer)	 Sauté de dinde sauce paprika
<i>Végétarien : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i>		<i>Végétarien : Paëlla végétarienne</i>	<i>Végétarien : Gratin de courgettes, pommes de terre et ricotta (plat complet)</i>
Polenta crémeuse	/	 Riz BIO	 Courgettes BIO
Fromage frais Fraidou	Coulommiers	Emmental	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras
Purée pomme-fraise	Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Donuts glaçage cacao

Semaine du 24 au 28 Juin 2024

Ville d'Oullins



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI BIENTÔT LES VACANCES : LA CRETE REPAS VEGETARIEN
Salade de blé méditerranéenne	Pastèque	Légumes achards	Salade crétoise (tomate, concombre, poivron et fromage de brebis)
 Colin d'Alaska sauce citron	 Aiguillettes de poulet au miel et poivron	Thon et lentilles (plat complet)	 Moussaka végétarienne (plat complet)
<i>Végétarien : Tarte provençale</i>	<i>Végétarien : Boulettes de soja sauce miel et poivron</i>	<i>Végétarien : Lentilles et betteraves (plat complet)</i>	
 Carottes BIO	Pommes de terre persillées	/	/
Mélusin	 Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux	Saint Paulin	 Fromage blanc BIO
Fruit de saison	Purée de pommes individuelle	 Fruit de saison BIO	Gâteau au yaourt et à l'orange



Semaine du 01 au 05 Juillet 2024

Ville d'Oullins



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI MENU PIQUE-NIQUE
Haricots verts à la vinaigrette	Salade de tomates à la vinaigrette	Salade iceberg à la vinaigrette	/
Carbonara	 Quenelles sauce aurore	Couscous (pilon de poulet, saucisse merguez)	Sandwich pain buns bagnat (thon, mayonnaise, tomate)
<i>Végétarien : Sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan)</i>		<i>Végétarien : Couscous végétarien</i>	<i>Végétarien : Sandwich pain buns œuf mayonnaise et crudités</i>
 Penne BIO	 Courgettes BIO	 Semoule BIO	Chips
Edam	Fromage fondu Vache Picon	Petit fromage frais aromatisé	Camembert portion
Fruit de saison	Eclair saveur chocolat	Compote fruits de saison	 Fruit de saison BIO et madeleine