



LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI VIVE LA GALETTE	VENDREDI
 Chou blanc BIO à la vinaigrette  Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet) <i>& emmental râpé</i> / Compote pomme-banane individuelle	 Salade de riz BIO arlequin  Nuggets de blé Brocolis en gratin  Carré BIO Fruit de saison	 Sauté de bœuf sauce paprika <i>Végétarien : Boulettes de soja sauce paprika</i>  Carottes BIO persillées Petit fromage frais Galette des rois	Velouté de navets Jambon blanc <i>Végétarien : Omelette BIO nature</i> Pommes de terre röstis aux légumes Saint Nectaire AOP   Fruit de saison BIO

Ville d'Oullins



LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI MENU BIO	JEUDI LES AGRUMES	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
  <p>Emincé végétal BIO sauce curry</p> <p>Poêlée minestrone</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Gâteau de patate douce</p>	 <p>Salade coleslaw BIO</p>   <p>Bolognaise de bœuf BIO</p> <p><i>Végétarien : Bolognaise de légumes</i></p>  <p>Torti BIO & emmental râpé</p>  <p>Crème dessert BIO saveur chocolat de la Ferme du Val Fleury</p>	<p>Pomelos</p> <p>(Jus d'orange pour les maternelles)</p>  <p>Colin d'Alaska sauce aux agrumes</p> <p><i>Végétarien : Tajine de légumes aux agrumes</i></p> <p>Pommes de terre persillés</p>  <p>Yaourt BIO aromatisé au citron de la ferme des Pourchoux</p> <p>Compote pomme-orange</p>	 <p>Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes</p>  <p>Potimenter végétarien (plat complet)</p> <p>/</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p> Merlu sauce persane</p> <p><i>Végétarien : Boulettes de soja sauce basilic</i></p> <p> Coquillettes BIO</p> <p><i>& emmental râpé</i></p> <p> Coulommiers BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Œuf dur à la florentine</p> <p> Epinards BIO</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p> Salade de pommes de terre BIO sauce piémontaise</p> <p> Quenelles sauce forestière</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Comté AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p> Estouffade de bœuf sauce catalane</p> <p><i>Végétarien : Couscous végétarien</i></p> <p> Semoule BIO</p> <p> Yaourt nature BIO</p>

LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 Salade coleslaw BIO  Nuggets à l'emmental	Tartinade de légumes  Sauté de porc sauce arrabiata <i>Végétarien : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i>	Salade verte à la vinaigrette  Dahl de lentilles	 Colin d'Alaska sauce ciboulette <i>Végétarien : Tarte aux fromages</i>
Purée de légumes  Fromage blanc BIO	Polenta crémeuse Fourme d'Ambert AOP 	 Riz BIO  Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	 Carottes BIO et pommes de terre persillées Fromage frais Saint-Morêt
Tarte au flan	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI VIVE LES CRÊPES	VENDREDI REPAS VEGETARIEN MENU BIO
<p> Macédoine BIO à la mayonnaise</p> <p> Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</p> <p> Penne BIO</p> <p>& emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p> Aiguillettes de poulet sauce aigre douce</p> <p><i>Végétarien : Boulettes de soja sauce aigre douce</i></p> <p> Petits pois BIO</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Riz au lait</p>	<p> Merlu sauce safranée</p> <p><i>Végétarien : Quenelles sauce mornay</i></p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage frais Petit Cotentin</p> <p>Crêpe de la chandeleur</p>	<p> Taboulé d'hiver (semoule BIO)</p> <p>  Omelette BIO nature</p> <p> Epinards BIO à la crème</p> <p> Edam BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
Salade soissonnaise	Radis émincés à la vinaigrette	Salade verte à la vinaigrette	
 Cubes de poisson blanc sauce aurore	 Couscous végétarien	 Gratin de pommes de terre et emmental (plat complet)	  Sauté de bœuf BIO au jus
<i>Végétarien : Mélange de chou-fleur, pois chiches, curcuma et penne</i>			<i>Végétarien : Potimenter végétarien (plat complet)</i>
Chou-fleur persillé	 Semoule BIO	/	Purée de potiron gratinée
 Camembert BIO		 Yaourt BIO aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux	Fromage fondu Vache picon
Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Purée de pommes individuelle	Eclair saveur chocolat

LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
<p>Céleri râpé sauce rémoulade</p> <p> Quenelles sauce financière</p> <p> Riz BIO</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Cubes de poires au sirop léger</p>	<p> Salade de boulgour BIO</p> <p> Colin d'Alaska sauce crème</p> <p><i>Végétarien : Œuf dur à la florentine</i></p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p> Brie BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Jambon de dinde</p> <p><i>Végétarien : Gratin de macaroni, courge, cheddar et mozzarella (plat complet)</i></p> <p> Macaroni BIO</p> <p>& emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>  Emincé végétal BIO sauce curry</p> <p> Petits pois BIO</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Cake au daim</p>