



LUNDI REPAS VEGETARIEN / MENU BIO	MARDI	JEUDI CARNAVAL / REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
Macédoine BIO à la mayonnaise Raviolis BIO aux légumes sauce basilic (plat complet) <i>& emmental râpé</i> / Fromage blanc BIO Fruit de saison BIO	Céleri râpé BIO sauce cocktail Merlu sauce citron <i>Végétarien : Œuf dur BIO sauce mornay</i> Haricots beurre persillés Eclair saveur chocolat	Salade iceberg à la vinaigrette Nuggets à l'emmental Pommes de terre quartier avec peau et ketchup Yaourt BIO aromatisé à la poire de la ferme des Pourchoux Mini beignets natures sucrés	Salade de boulgour Sauté de bœuf BIO sauce paprika <i>Végétarien : Boulettes de soja sauce paprika</i> Petits pois Fruit de saison

Pain BIO tous les jours

Ville d'Oullins

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette  Colin d'Alaska pané <i>Végétarien : Crouti' fromage emmental</i>  Epinards BIO béchamel  Tarte au flan	Mousse de betteraves et fromage frais  Tajine de légumes  Semoule BIO  Gouda BIO Fruit de saison	Salade verte à la vinaigrette  Estouffade de bœuf sauce niçoise <i>Végétarien : Emincé végétal BIO sauce curry</i>  Blé BIO tendre Fromage frais Fraidou Compote pomme-orange	Salade de risetti au pistou  Haut de cuisse de poulet au jus <i>Végétarien : Omelette BIO nature</i>  Chou-fleur BIO en gratin  Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras

 Pain BIO tous les jours

Semaine du 24 au 28 Mars 2025

Ville d'Oullins

LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
<p>Radis beurre</p> <p> Gratin de macaroni, courge, cheddar et mozzarella (plat complet)</p> <p>& emmental râpé</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Cubes de poires au sirop léger</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p> Sauté de dinde sauce aigre douce</p> <p><i>Végétarien : Boulettes de soja sauce aigre douce</i></p> <p> Petits pois BIO</p> <p>Gâteau Basque</p>	<p> Taboulé d'hiver (semoule BIO)</p> <p> Colin d'Alaska sauce crème</p> <p><i>Végétarien : Nuggets de blé</i></p> <p>Carottes</p> <p>Mimolette</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Chou blanc à la vinaigrette</p> <p> Chili sin carne</p> <p> Riz BIO</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>

 Pain BIO tous les jours

 Pain de campagne

LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 Salade coleslaw BIO  Sauce aux trois fromages Coquillettes & emmental râpé  Yaourt BIO aromatisé au citron de la Ferme des Pourchoux Purée pomme-mangue 	 Merlu au coulis de légumes <i>Végétarien : Confit de légumes et haricots rouges</i> Polenta crémeuse  Coulommiers BIO Fruit de saison	Salade verte à la vinaigrette  Crouti' fromage et emmental  Haricots verts BIO persillés Tarte aux pommes	Salade de pois chiches  Emincé de cuisse de dinde au jus <i>Végétarien : Potimenter végétarien (plat complet)</i> Purée de potiron gratinée  Edam BIO  Fruit de saison BIO

Pain BIO tous les jours

Semaine du 07 au 11 Avril 2025

Ville d'Oullins

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
<p>Salade de lentilles à la vinaigrette</p> <p> Colombo de porc</p> <p><i>Végétarien : Œuf dur BIO à la béchamel</i></p> <p> Carottes BIO</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p>	<p>Radis émincés à la vinaigrette</p> <p> Boulettes de soja sauce catalane</p> <p> Brocolis BIO persillés</p> <p>Fromage fondu Vache picon</p> <p>Gâteau au fromage blanc</p>	<p> Taboulé (semoule BIO)</p> <p> Colin d'Alaska pané</p> <p><i>Végétarien : Crouti' fromage emmental</i></p> <p>Julienne de légumes</p> <p> Brie BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p> Quenelles sauce financière</p> <p> Riz créole BIO</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>

 Pain BIO tous les jours



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN / MENU BIO	JEUDI REPAS DE PRINTEMPS	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
<p>Chou rouge à la vinaigrette</p> <p> Aiguillettes de poulet sauce orientale</p> <p><i>Végétarien : Bolognaise de légumes</i></p> <p> Torti BIO</p> <p> Fromage blanc BIO</p>	<p> Salade de blé BIO sauce bulgare</p> <p>  Omelette BIO aux fines herbes</p> <p> Epinards BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette balsamique</p> <p> Bœuf printanier</p> <p><i>Végétarien : Emincé végétal BIO à la sauce provençale</i></p> <p>Pommes de terre smile</p> <p> Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux</p> <p>Brownie</p>	<p>Salade de haricots rouges et maïs</p> <p> Tarte aux fromages</p> <p> Courgettes BIO à l'ail</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison</p>