




## Ville d'Oullins

Semaines du Mangeons Local : 04 au 15 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
 Carottes râpées BIO (Jardins de Cornezyzin 38) à la vinaigrette  Aiguillettes de poulet au jus <p><i>Végétarien : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i></p> Purée de légumes  Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras (69) Gaufre	 Colin d'Alaska sauce persane <p><i>Végétarien : Dahl de lentilles</i></p>  Riz créole BIO Saint Paulin  Fruit de saison BIO (Vergers Lyonnais 69)	Salade iceberg (Clédor Vivalya 69) à la vinaigrette   Omelette BIO (Socovo 71) nature Pommes de terre röstis aux légumes Compote pomme-poire individuelle	 Salade de pâtes BIO à la milanaise   Emincé végétal BIO sauce curry Petits pois Pont l'Evêque AOP  Fruit de saison (Vergers Lyonnais 69)











 Pain BIO tous les jours

## Ville d'Oullins



Semaines du Mangeons Local : 04 au 15 Novembre 2024

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI VENDEE GLOBE	VENREDI
<p><b>FERIE</b></p>	<p>Macédoine à la vinaigrette</p> <p> Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)</p> <p>&amp; emmental râpé</p> <p>/</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p> Fruit de saison BIO (Vergers Lyonnais 69)</p>	<p>Rillettes de sardines</p> <p><i>Végétarien : Tartinade de légumes</i></p> <p> Rôti de porc aux oignons</p> <p><i>Végétarien : Gratin de lentilles, patate douce, oignon et emmental (plat complet)</i></p> <p>Lentilles (Domaine Parpette 38)</p> <p> Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la Ferme des Pourchoux (69)</p> <p>Fruit de saison (Vergers Lyonnais 69)</p>	<p> Chou blanc BIO (Vergers Lyonnais 69) à la vinaigrette</p> <p> Colin d'Alaska pané</p> <p><i>Végétarien : Nuggets de blé</i></p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
Salade de risetti au pistou	Radis beurre	 Céleri râpé BIO sauce rémoulade	
 Merlu sauce aurore	 Boulettes de soja sauce miel et poivron	 Chili sin carne	 Sauté de bœuf au curry
<i>Végétarien : Crouti' fromage emmental</i>			<i>Végétarien : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)</i>
 Haricots verts BIO à l'ail	 Semoule BIO	Riz	 Chou-fleur BIO persillé
 Camembert BIO	Petit fromage frais		Saint Nectaire AOP 
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Purée de pommes	Gâteau au fromage blanc



Semaine du 25 au 29 Novembre 2024















Ville d'Oullins














LUNDI REPAS VEGETARIEN / MENU BIO	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
 Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO)	 Carottes râpées BIO à la vinaigrette	 Chou rouge mariné	 Velouté de potiron et fromage fondu Vache qui rit
  Œuf dur BIO sauce mornay	 Emincé de dinde sauce barbecue	 Colin d'Alaska sauce citron	 Bolognaise végétale
  Epinards BIO béchamel	 <i>Végétarien : Confit de légumes et haricots rouges</i>	 <i>Végétarien : Quenelles sauce aurore</i>	  Coquillettes BIO
  Gouda BIO	 Pommes de terre persillées	  Petits pois BIO	 <i>&amp; emmental râpé</i>
  Fruit de saison BIO	 Purée pomme-poivre-banane	  Fromage blanc BIO	 Fruit de saison

  
Pain BIO tous les jours















LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI REPAS FÊTE DES LUMIERES REPAS VEGETARIEN
 Salade coleslaw BIO   Colin d'Alaska pané  <i>Végétarien : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i>  Purée de légumes   Cake pois chiches cacao	Légumes achards   Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)  Penne  <i>&amp; emmental râpé</i>   Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux	Salade iceberg à la vinaigrette   Bœuf braisé  <i>Végétarien : Emincé végétal BIO sauce curry</i>  Brocolis à la béchamel et pommes de terre   Emmental BIO  Purée pomme-ananas individuelle	Rosette et cornichon   <i>Végétarien : Œuf dur BIO à la mayonnaise</i>   Quenelles sauce financière   Riz BIO  Bleu d'Auvergne AOP    Fruit de saison BIO

LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
Salade de blé sauce ail et fines herbes	 Salade verte BIO à la vinaigrette	Macédoine à la mayonnaise	
 Aiguillettes de poulet sauce safranée	 Boulettes de bœuf au jus	 Couscous végétarien	 Crêpe à l'emmental
<i>Végétarien : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)</i>	<i>Végétarien : Boulettes de soja sauce basilic</i>		
Chou-fleur persillé	Purée de pommes de terre	 Semoule BIO	 Carottes BIO
 Carré BIO		Cantal AOP 	 Fromage blanc BIO
Fruit de saison	Cubes de poires au sirop léger	 Fruit de saison BIO	Tarte au flan

 Pain BIO tous les jours

 Pain au seigle



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI REPAS DE FIN D'ANNEE	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
<p>Radis beurre</p> <p> Rôti de porc sauce forestière</p> <p><i>Végétarien : Bolognaise de légumes</i></p> <p> Macaroni BIO</p> <p><i>&amp; emmental râpé</i></p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>	<p> Tarte aux fromages</p> <p> Haricots verts BIO persillés</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Beignet fourré à la pomme</p>	<p>Rillettes au saumon</p> <p><i>Végétarien : Mousse de betteraves et fromage frais</i></p> <p> Filet de dinde LR sauce au pain d'épices</p> <p><i>Végétarien : Gnocchetti de lentilles rouges sauce au pain d'épices</i></p> <p>Pom'pin</p> <p>/</p> <p>Dessert de fin d'année, clémentine BIO et papillote</p>	<p> Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO)</p> <p>  Œuf dur BIO à la florentine</p> <p> Epinards BIO</p> <p> Edam BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>