

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN / MENU BIO
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette	Taboulé	<b>FERIE</b>	 Betteraves BIO à la vinaigrette
Nuggets de poulet	 Cubes de poisson blanc sauce kebab		  Raviolis BIO aux légumes sauce basilic (plat complet)
<i>Végétarien : Nuggets à l'emmental</i>	 <i>Végétarien : Œuf dur BIO à la béchamel</i>		<i>&amp; emmental râpé</i>
Purée de légumes	 Petits pois BIO		/
 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fruit de saison		 Edam BIO
Tarte au citron			 Fruit de saison BIO

 Pain BIO tous les jours

## SEMAINE DE L'EUROPE

	LUNDI ITALIE		MARDI ROUMANIE REPAS VEGETARIEN		JEUDI ANGLETERRE REPAS VEGETARIEN		VENDREDI PORTUGAL
<p> Salade de pâtes BIO à la milanaise</p> <p> Colin d'Alaska sauce basilic</p> <p><i>Végétarien : Gratin de courgettes, pommes de terre et ricotta (plat complet)</i></p> <p>Duo de courgettes à la béchamel et au parmesan</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>et straciatella</p>	<p>Zacusca (tartina à base de légumes ratatouille)</p> <p> Boulettes de soja sauce mujdei</p> <p> Riz BIO</p> <p>Cozonac (gâteau marbré)</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>  Omelette BIO au cheddar</p> <p>Haricots blancs sauce tomate</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de l'Algarve (œuf, thon, pommes de terre, tomate, poivron)</p> <p><i>Végétarien : Salade de pommes de terre à la ciboulette</i></p> <p> Haut de cuisse de poulet sauce portugaise</p> <p><i>Végétarien : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i></p> <p>Julienne de légumes</p> <p> Brie BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>				

# Semaine du 19 au 23 Mai 2025

## Ville d'Oullins

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
<p>Céleri râpé sauce cocktail</p> <p> Estouffade de bœuf sauce provençale</p> <p><i>Végétarien : Emincé végétal BIO sauce provençale</i></p> <p>  Petits pois BIO</p> <p>Gâteau Basque</p>	<p>Salade de lentilles à la vinaigrette</p> <p> Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)</p> <p>/</p> <p> Carré BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Salade verte BIO à la vinaigrette</p> <p> Colin d'Alaska pané</p> <p><i>Végétarien : Crouti' fromage emmental</i></p> <p>Pommes de terre röstis aux légumes</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Purée pomme-fraise individuelle</p>	<p>Concombres sauce tzatziki</p> <p> Quenelles sauce tomate</p> <p> Riz créole BIO</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>

 Pain BIO tous les jours

 Pain de campagne

# Semaine du 26 au 30 Mai 2025

## Ville d'Oullins

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc BIO) </p> <p> Merlu sauce persane</p> <p><i>Végétarien : Confit de légumes et haricots rouges</i></p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger </p>	<p>Salade de risetti au pistou</p> <p> Sauté de porc au jus</p> <p><i>Végétarien : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i></p> <p> Ratatouille BIO</p> <p> Coulommiers BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p><b>ASCENSION</b></p>	<p><b>PONT DE L'ASCENSION</b></p>

Pain BIO tous les jours



LUNDI REPAS VEGETARIEN / MENU BIO	MARDI	JEUDI MENU DES ENFANTS REPAS VEGETARIEN	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
 Macédoine BIO à la mayonnaise	Melon		Salade de riz arlequin
  Raviolis BIO aux légumes sauce basilic (plat complet)	 Cubes de poisson blanc sauce orientale	 Pizza aux fromages (mozzarella, emmental)	 Crouti' fromage emmental
& emmental râpé	<i>Végétarien : Tajine de légumes</i>		
/	 Semoule BIO	Salade verte à la vinaigrette	 Haricots verts BIO
 Fromage blanc BIO		 Yaourt BIO aromatisé au citron de la ferme des Pourchoux	Comté AOP 
 Fruit de saison BIO	Compote pomme-pêche	Beignet fourré au chocolat	Fruit de saison

# Semaine du 09 au 13 Juin 2025

## Ville d'Oullins

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LUNDI DE PENTECÔTE</b></p>	<p>Salade de haricots rouges et maïs</p> <p> Nuggets à l'emmental</p> <p> Carottes BIO</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p>	<p>Cervelas et cornichon</p> <p> <i>Végétarien : Œuf dur BIO à la mayonnaise</i></p> <p> Colin d'Alaska sauce paprika</p> <p><i>Végétarien : Tarte aux fromages</i></p> <p>Brocolis et pommes de terre persillés</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Salade verte BIO à la vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p><i>Végétarien : Mijoté de lentilles et blé à la sauce tomate (plat complet)</i></p> <p>Lentilles</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Purée pomme-coing individuelle</p>

# Semaine du 16 au 20 Juin 2025

## Ville d'Oullins

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette	Rillettes de sardines  <i>Végétarien : Tartinade de légumes et fromage frais</i>	 Salade de pâtes BIO aux fines herbes	Céleri râpé sauce rémoulade
 Estouffade de bœuf sauce niçoise  <i>Végétarien : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i>	  Œuf dur BIO à la béchamel	 Hachis végétarien de légumes (plat complet)	 Paëlla marine (cubes de poisson blanc, fruits de mer)  <i>Végétarien : Paëlla végétarienne</i>
Polenta crémeuse	 Epinards BIO à la crème	/	 Riz BIO
Ananas	 Yaourt nature BIO	 Brie BIO	Lacté saveur vanille nappé au caramel
 Pain BIO tous les jours	Brownie	Fruit de saison	

# Semaine du 23 au 27 Juin 2025

## Ville d'Oullins

LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
 Salade de blé BIO méditerranéenne	Melon	Macédoine à la mayonnaise	Concombres sauce tzatziki
 Tarte aux fromages	 Aiguillettes de poulet au miel et poivron  <i>Végétarien : Boulettes de soja sauce miel et poivron</i>	 Thon et lentilles (plat complet)  <i>Végétarien : Lentilles et betteraves (plat complet)</i>	 Moussaka végétarienne (plat complet)
 Carottes BIO	Pommes de terre persillées	/	/
Pont l'Evêque AOP 			 Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux
 Fruit de saison	Purée de pommes individuelle	 Fruit de saison BIO	Cake nature

Pain BIO tous les jours



# Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025

## Ville d'Oullins



LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI MENU PIQUE-NIQUE
<p>Haricots verts à la vinaigrette</p>  <p>Sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan)</p> <p> Penne BIO &amp; emmental râpé</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p>   <p>Omelette BIO nature</p> <p>Courgettes BIO à l'ail</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p>Couscous (pilon de poulet, saucisse merguez)</p> <p><i>Végétarien : Couscous végétarien</i></p> <p> Semoule BIO</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger</p>	<p>Sandwich pain de mie jambon et beurre</p> <p><i>Végétarien : Sandwich pain de mie fromage frais et crudités</i></p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire saveur vanille</p> <p> Fruit de saison BIO et madeleine</p>

 Pain BIO tous les jours