




































































	Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
		<b>Offre végétarienne</b>	<b>Offre végétarienne pour le menu sans viande</b>	
<b>Entrée</b>	Salade verte mêlée sans trévisse et vinaigrette aux agrumes	Taboulé à l'orientale	Pizza** au fromage  	Salade de haricots verts** extra fins et vinaigrette échalote  
<b>Plat classique</b>	Sauté de dinde** sauce blanquette  	Omelette nature 	Carré de porc fumé froid / mayonnaise 	Viande de bolognaise  
<b>Plat sans viande</b>	Portion de poisson (merlu*) sauce aneth 		Œufs durs ** froids / ketchup 	Filet de poisson (cabillaud*) sauce basquaise 
<b>Accompagnement</b>	Pommes vapeur	Brocolis** au gratin  	Ecrasé de céleri**  	Spaghettis** / emmental râpé   
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé  	Fromage
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pommes/poires  	Fruit de saison
<b>Pain</b>	Pain  	Pain  	Pain  	Pain  








































Menus proposés sous réserve de modification de dernière minute. Allergènes disponibles sur le site de la ville [www.lyon.fr](http://www.lyon.fr)

\*Sous réserve de la disponibilité des ressources. \*\*Correspond à l'ingrédient Bio

	Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1 <sup>er</sup> Octobre	Vendredi 2 Octobre
	<b>Offre végétarienne pour le menu sans viande</b>		<b>Offre végétarienne</b>	
Entrée	Salade de lentilles**   	Tomate** de saison et vinaigrette basilic 	Salade verte** et vinaigrette nature 	Courgettes** de saison râpées crues et vinaigrette ciboulette  
Plat classique	Sauté de bœuf sauce miroton  	Form suprême de poisson (hoki*) sauce bourride 	Base couscous végétarien 	Saucisson chaud 
Plat sans viande	Omelette au fromage 			Portion formée de poisson (sublim de merlu*) sauce Nantua 
Accompagnement	Carottes  	Epinards** branches béchamel/croûtons  	Semoule  	Pommes vapeur
Produit laitier	Yaourt** nature + sucre  	Fromage fondu 	Fromage 	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Compote pommes/fraises  	Cake apple vanille 	Fruit de saison
Pain	Pain  	Pain  	Pain  	Pain  






































Menus proposés sous réserve de modification de dernière minute. Allergènes disponibles sur le site de la ville [www.lyon.fr](http://www.lyon.fr)

\*Sous réserve de la disponibilité des ressources. \*\*Correspond à l'ingrédient Bio

	Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
	<b>Offre végétarienne pour le menu sans viande</b>	<b>Offre végétarienne</b>		
Entrée	Radis / beurre	Salade iceberg et vinaigrette ciboulette	Pain de brunoise sauce aneth 	Salade de chou blanc** assaisonnée   
Plat classique	Sauté de porc sauce bobotie   	Omelette nature 	Cuisse de poulet** jus de viande aux herbes   	Bœuf braisé sauce tomate   
Plat sans viande	Œufs durs** sauce aurore  		Portion de poisson mariné thym citron	Form suprême de poisson (hoki*) sauce tomate 
Accompagnement	Carottes   	Salsifis au gratin 	Ratatouille  	Spirales (torsades)   
Produit laitier	Fromage 	Fromage fondu 	Fromage	Fromage frais aux fruits 
Dessert	Compote pommes/fruits rouges  	Tarte griottine	Fruit de saison	Fruit de saison
Pain	Pain  	Pain  	Pain  	Pain  

Menus proposés sous réserve de modification de dernière minute. Allergènes disponibles sur le site de la ville [www.lyon.fr](http://www.lyon.fr)

\*Sous réserve de la disponibilité des ressources. \*\*Correspond à l'ingrédient Bio

	Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
		<b>Offre végétarienne pour le menu sans viande</b>	<b>Offre végétarienne pour le menu sans viande</b>	
Entrée	Salade douceur et vinaigrette pomme	Macédoine** mayonnaise  	Betteraves** et vinaigrette du terroir  	Concombres et vinaigrette nature
Plat classique	Sauté de bœuf sauce mexicaine  	Chipolatas 	Rôti de dinde** sauce carottes spéculos  	Portion de poisson (merlu*) sauce crème 
Plat sans viande	Filet de poisson (cabillaud*) sauce potiron curcuma 	Omelette aux fines herbes 	Œufs durs** sauce crème curry  	
Accompagnement	Semoule   	Haricots blancs à la tomate 	Carottes Vichy   	Chou-fleur** au gratin  
Produit laitier	Yaourt** nature + sucre  	Fromage fondu 	Crème dessert au chocolat  	Fromage blanc nature + sucre
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau pomme/framboise 
Pain	Pain  	Pain  	Pain  	Pain  

Menus proposés sous réserve de modification de dernière minute. Allergènes disponibles sur le site de la ville [www.lyon.fr](http://www.lyon.fr)

\*Sous réserve de la disponibilité des ressources. \*\*Correspond à l'ingrédient Bio