































	Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril	Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril
	<b>Menu Végétarien</b>	<b>Menu sans viande végétarien</b>		
Entrée	Tomate et vinaigrette nature		Radis / beurre	Salade douceur vinaigrette nature
Choix self				
Plat classique	Boulettes de Pois chiche poivron cumin  	Sauté de bœuf sauce marengo   	Couscous de la mer au poisson et moules 	Filet de poisson meunière / citron
Plat sans viande		Omelette nature 		
Accompagnement	Jeunes carottes au jus  	Aubergines** provençale 	Semoule   	Pommes de terre au gratin  
Produit laitier	Crème dessert chocolat UHT	Fromage	Yaourt** nature + sucre  	Fromage
Choix self				
Dessert	Compote de pommes  	Tarte au flan	Fruit de saison	Compote pomme/fraise  
Choix self				
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 3 Mai	Mardi 4 Mai	Jeudi 6 Mai	Vendredi 7 Mai
	<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu végétarien</b>	
Entrée	Betteraves** et vinaigrette nature 	Chips	Carottes râpées et vinaigrette échalotes 	Salade verte batavia et vinaigrette basilic
Choix self				
Plat classique	Base Mexicaine 	Portion de colin mariné provençale	Œufs durs** sauce tomate 	Filet de poisson (lieu*) sauce colombo 
Plat sans viande				
Accompagnement	Riz 	Jardinière de légumes	Pommes de terre vapeur	Spaghettis** / emmental râpé 
				
Produit laitier	Yaourt aromatisé 	Fromage frais aux fruits 	Fromage fondu 	Fromage
Choix self				
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme/poire 	Fruit de saison	Fruit de saison
Choix self				
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 10 Mai	Mardi 11 Mai	Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
	<b>menu sans viande végétarien</b>			
Entrée		Macédoine**/ mayonnaise 		
Choix self				
Plat classique	Sauté de bœuf sauce bédouin  	Filet de poisson (hoki*) sauce curry 	<b>F E R I E</b>	<b>P O N T</b>
Plat sans viande	Œufs durs** béchamel 			
Accompagnement	Boulgour 	Chou-fleur 		
Produit laitier		Yaourt velouté nature + sucre 		
Choix self	Fromage	Crème dessert chocolat		
Dessert		Fruit de saison		
Choix self	Compote pomme/framboise 			
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 17 Mai	Mardi 18 Mai	Jeudi 20 Mai	Vendredi 21 Mai
		<b>Menu végétarien</b>	<b>menu sans viande végétarien</b>	
Entrée	Tomate vinaigrette	Mélange fraîcheur vinaigrette		Salade composée sans trévisse et vinaigrette ciboulette
Choix self				
Plat classique	Portion de colin Sauce Brésilienne	Omelette au fromage 	Rôti de bœuf froid / mayonnaise  	Portion de poisson (merlu*) sauce 4 épices 
Plat sans viande			Œufs durs** froids / mayonnaise 	
Accompagnement	Haricots verts extra fins  	Epinards** hachés béchamel/croûtons  	Lentilles** au jus au thym   	Purée de pommes de terre  
Produit laitier	Lait nature	Spécialité fromagère	Spécialité fromagère 	Fromage
Choix self				
Dessert	Moelleux au citron	Fruit de saison	Compote de pommes  	Fruit de saison
Choix self				
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 24 Mai	Mardi 25 Mai	Jeudi 27 Mai	Vendredi 28 Mai
			<b>Menu végétarien</b>	<b>menu sans viande végétarien</b>
Entrée	<b>F E R I E</b>	Tomate et vinaigrette nature	Melon de saison 	Tarte au fromage 
Choix self				
Plat classique		Portion de poisson (colin d'Alaska*) sauce méridionale	Galette céréales / emmental ** 	Œufs durs** froids / mayonnaise 
Plat sans viande				
Accompagnement		Ratatouille  	Haricots rouges sauce chili 	Printanière de légumes
Produit laitier				
Choix self		Fromage	Fromage fondu 	Crème dessert vanille  
Dessert				
Choix self		Moelleux marbré chocolat	Compote pomme/abricot/banane  	Fruit de saison
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 31 Mai	Mardi 1 <sup>er</sup> Juin	Jeudi 3 Juin	Vendredi 4 Juin
	<b>menu sans viande végétarien</b>	<b>Menu végétarien</b>		
Entrée		Radis / beurre	Melon de saison 	Betteraves** et vinaigrette basilic 
Choix self				
Plat classique	Sauté de veau sauce grand-mère 	Base flageolets poivrons curry 	Poisson pané (colin*)/citron	Portion de poisson (colin d'Alaska*) sauce basquaise 
Plat sans viande	Omelette aux fines herbes 			
Accompagnement	Courgettes** sauce tomate   	Torsades   	Macédoine de légumes	Purée de pommes de terre  
Produit laitier	Fromage	St paulin 	Fromage	Fromage frais aux fruits** 
Choix self				
Dessert	Compote pomme/myrtilles  	Fruit de saison	Gaufre Flash	Fruit de saison
Choix self				
Pain	Pain  	Pain  	Pain  	Pain  































Menus proposés sous réserve de modification de dernière minute. Allergènes disponibles sur le site de la ville

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

	Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
			<b>menu sans viande végétarien</b>	<b>Menu végétarien</b>
Entrée	Pastèque de saison	Salade de pommes de terre à la parisienne 		Tomate vinaigrette nature
Choix self				
Plat classique	Portion de colin mariné Thym / citron	Filet de poisson (cabillaud*) sauce safranée 	Bœuf braisé sauce charcutière  	Omelette nature 
Plat sans viande			Œufs durs** sauce tomate 	
Accompagnement	Blé à la tomate   	Aubergines grillées** au gratin  	Riz  	Petits pois / carottes
Produit laitier	Fromage	Yaourt aromatisé  	Fromage	Fromage 
Choix self				
Dessert	Compote pomme abricot/banane  	Fruit de saison	Fruit de saison	Muffin vanille aux pépites de chocolat
Choix self				
Pain	Pain  	Pain  	Pain  	Pain  

Menus proposés sous réserve de modification de dernière minute. Allergènes disponibles sur le site de la ville


























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

	Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
	<b>Menu végétarien</b>	<b>menu sans viande végétarien</b>		
Entrée	Carottes râpées et vinaigrette nature 		Salade verte** et vinaigrette ciboulette 	Taboulé à l'orientale
Choix self				
Plat classique	Base tandoori 	Sauté de bœuf sauce chasseur   	Portion de poisson (form suprême de hoki*) sauce cajun 	Poisson meunière (dos de colin*) citron
Plat sans viande		Omelette nature 		
Accompagnement	Boulgour   	Haricots beurre saveur du jardin 	Spaghettis** / emmental râpé   	Courgettes** à la provençale   
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt** nature + sucre  
Choix self				
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme/fruits rouges  
Choix self				
Pain	Pain  	Pain  	Pain  	Pain  

Menus proposés sous réserve de modification de dernière minute. Allergènes disponibles sur le site de la ville

























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



	Lundi 21 Juin	Mardi 22 Juin	Jeudi 24 Juin	Vendredi 25 Juin
		<b>Menu végétarien</b>	<b>Menu sans viande végétarien</b>	
Entrée	Radis / beurre	Salade composée sans trévisse et vinaigrette nature		Concombres et vinaigrette basilic 
Choix self				
Plat classique	Portion de poisson (form suprême de colin d'Alaska*) sauce forestière 	Boulettes de pois chiches  	Rôti de veau froid / base enrobante du soleil 	Portion de poisson (merlu*) / mayonnaise 
Plat sans viande			Œufs durs** froids / base enrobante du soleil  	
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Jardinière de légumes au jus 	Betteraves et vinaigrette échalotes 	Haricots verts** froids et vinaigrette basilic  
Produit laitier	Fromage 	Yaourt nature velouté + sucre 	Fromage fondu 	Fromage blanc aux fruits
Choix self				
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme/abricots  
Choix self				
Pain	Pain  	Pain  	Pain  	Pain  


Menus proposés sous réserve de modification de dernière minute. Allergènes disponibles sur le site de la ville

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

	Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Jeudi 1 <sup>er</sup> Juillet	Vendredi 2 Juillet
	<b>menu sans viande végétarien</b>			<b>Menu végétarien</b>
Entrée	Tartinable de tomate basilic	Salade composée sans trévisse et vinaigrette nature		Salade de blé** à la catalane  
Choix self				
Plat classique	Œufs durs** froids / mayonnaise 	Filet de poisson (dos de colin d'Alaska*) froid sauce aïoli 	Rôti de bœuf froid / Ketchup  	Omelette au fromage 
Plat sans viande			Portion de poisson froid (merlu*) / Ketchup 	
Accompagnement	Salade de pommes de terre à la californienne 	Chou-fleur** froid et vinaigrette nature  	Chips	Courgettes** cuites al pesto  
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc nature + sucre	Crème dessert caramel	Fromage 
Choix self				
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes 	Fruit de saison	Fruit de saison
Choix self				
Pain	Pain  	Pain  	Pain  	Pain  

Menus proposés sous réserve de modification de dernière minute. Allergènes disponibles sur le site de la ville

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

	Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet	
Entrée	Tartinable de tomate basilic	Chips ou Melon de saison 	<b>CONGES D'ETE</b>
Choix self			
Plat classique	Œufs durs** froids sauce tartare 	Salade de pâtes au thon	
Plat sans viande			
Accompagnement	Riz** au maïs froid et vinaigrette nature  	Haricots verts** froids et vinaigrette nature  	
Produit laitier	Fromage	Yaourt nature velouté + sucre ou Crème dessert caramel 	
Choix self			
Dessert	Fruit de saison	Compote abricot  	
Choix self		Compote de pommes  	
Pain	Pain  	Pain  	

Menus proposés sous réserve de modification de dernière minute. Allergènes disponibles sur le site de la ville

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

