

Menus du mois de Juin 2025 :

Villeurbanne à table fête le printemps

LUNDI 2 JUIN	MARDI 3 JUIN	JEUDI 5 JUIN	VENDREDI 6 JUIN
Salade de haricots verts	Salade de tomates HVE + vinaigrette nature et basilic servi à part 	Salade Orientale (pois chiche, tomates, concombre), vinaigrette Marocaine	
		Paleron de bœuf à la cuillère 	
Ravioli aux légumes	Dahl de lentilles corail Bio et carottes 	Filet de poisson aux épices 	Aïoli de poisson 
	Riz pilaf	Ratatouille Niçoise	Légumes aïoli (chou fleur, haricots verts, carottes, pomme de terre)
Rondelé nature Bio   	Billes de Mozzarella	Yaourt fermier Bio de région  	Vache qui rit Bio  
Pomme Bio  	Purée de Pommes HVE 	Confiture artisanale abricots de région 	Fraises de région HVE + GATEAU 

Menu réalisé par les enfants finalistes du concours "villeurbanne à table antigaspi"

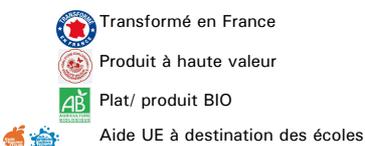
LUNDI 9 JUIN	MARDI 10 JUIN	JEUDI 12 JUIN	VENDREDI 13 JUIN
		Pastèque	Salade verte de région HVE 
		Poulet Rôti 	
FERIE	Filet de poisson sauce océane 	Croustillant au fromage 	Tortilla à la Mexicaine
	Riz pilaf	Potatoes sauce BBQ Maison 	Haricots rouges/oignons/maïs/sauce tomate
	Fromage blanc fermier Bio   	X	
	Fruit de Saison	Cône Glacé au Chocolat (Adulte/Elem)	Smoothie à la fraise Maison 

LUNDI 16 JUIN	MARDI 17 JUIN	JEUDI 19 JUIN	VENDREDI 20 JUIN
Salade de tomates HVE + vinaigrette basilic servie à part 		Salade de courgettes Bio à la Grecque  	Melon
Chipolata 			
Omelette maison 	Bolognaise de lentilles vertes Bio	Filet de poisson sauce safran 	Paëlla du Jardinier
Côtes de blettes à la crème	Pâtes Penne	Purée de pommes de terre	
Billes de Mozzarella	Yaourt nature Bio   		Saint Nectaire AOP  
Purée de pommes fraises	Fruit de Saison	Crème dessert vanille fermière Bio  	Pêche au sirop

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Issu de pêche durable
Approvisionnement local
Cultivé/élevé en France
Lait français



Transformé en France
Produit à haute valeur
Plat/ produit BIO
Aide UE à destination des écoles