

MARS 2026 :

LUNDI 23 FEVRIER	MARDI 24 FEVRIER	JEUDI 26 FEVRIER	VENDREDI 27 FEVRIER
Macédoine vinaigrette	Terrine de campagne cornichon	Chou blanc DOUX, sauce rémoulade	
		Sauté de bœuf au jus	
<i>Ravioli Bio aux légumes (petit épaule/légumes)</i>	<i>Brandade de colin maison</i>	<i>Filet de poisson à la tomate</i>	<i>Chili sin carne</i>
		Haricots verts persillés	Riz pilaf
Saint Marcellin IGP	Camembert Bio		Yaourt fermier Bio de Mornant
Fruit de Saison	Fruit de Saison	Oreillette Lyonnaise	Fruit de Saison

LUNDI 2 MARS	MARDI 3 MARS	JEUDI 5 MARS	VENDREDI 6 MARS
Pamplemousse + sucre	Poireaux vinaigrette		Salade verte vinaigrette
	Poulet rôti		
<i>Quenelles</i>	<i>Poisson meunière</i>	<i>Légumes couscous, céleri branche et pois chiches</i>	<i>Cassiolette de poisson</i>
Epinards hachés à la béchamel Bio	Potato star	Semoule semi complète Bio	Carottes persillées
Yaourt aux fruits mixés	Mini Babybel Bio	Comté AOP	
	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Crème dessert chocolat

LUNDI 9 MARS	MARDI 10 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
Salade de brocolis	Salade d'endives + sauce aux noix servie à part		Salade de pommes de terre aux olives
Carbonara aux lardons		Blanquette de veau Label Rouge	
<i>Carbonara au seitan Bio</i>	<i>Dahl de lentilles corail Bio au lait de coco</i>	<i>Filet de poisson sauce velouté</i>	<i>Omelette Maison</i>
Pâtes penne	Boullgour	Haricots verts persillés	Brisure de chou-fleur persillé
Emmental râpé Bio servi à part		Yaourt nature Bio	Saint Nectaire AOP
Fruit de Saison	Flan vanille nappé caramel	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de Saison

LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
		Salade verte	Radis beurre
	Choucroute (porc)		
<i>Filet de poisson aux épices</i>	<i>Choucroute de la mer</i>	Œuf dur Bio	<i>Brocolis sauce soja et cacahuètes</i>
Millet Bio à la tomate	Pomme de terre vapeur	Epinards à la béchamel Bio	Semoule
Rondelé nature Bio	Munster AOP		Yaourt Fermier Bio de Mornant
Fruit de Saison	Banane	Beignet au chocolat	

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



Issu de pêche durable



Aide UE à destination des écoles



Transformé en France



Produit à haute valeur environnementale



Cultivé/élevé en France



Approvisionnement local



Lait français



Produit issu de l'agriculture biologique

En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, le service restauration de Villeurbanne peut-être appelé à modifier les menus.