

Menu Soucieu-en-Jarrest

s1	lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
Entrée	Duo de salades vertes 	Concombre à la menthe 	Salade de pommes de terre 	Carottes râpées 
Plat du jour	Pâtes à la bolognaise	Sauté de porc au thym	Quenelles nature sauce tomate 	Emincé de poulet à l'estragon
substitution	Pâtes au poisson	Filet de colin au citron 		Omelette 
Garniture		Petits pois au jus	Courgettes persillées 	Lentilles
Fromage	Tomme Grise	Brie de Meaux 	<u>Fromage local</u> 	<u>Emmental</u>
Laitage	<u>Yaourt au coulis de fruits rouges</u> 	<u>Yaourt nature</u> 	Yaourt aromatisé 	Fromage blanc nature 
Dessert/fruit	<u>Fruit de saison</u> 	Gâteau d'anniversaire 	Fruit de saison 	Flan caramel 

**Joyeux
Anniversaire!**
aux enfant nés en avril

Menu Soucieu-en-Jarrest

s2	lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
Entrée	Taboulé	Salade de tomate basilic		
Plat du jour	Colin aux herbes	Cheese burger		
substitution	Steak haché	Fish burger		
Garniture	Gratin de courgettes	Frites		
Fromage	Tomme blanche	Brie		
Laitage	Yaourt nature	Fromage blanc nature		
Dessert/fruit	Fruit de saison	Compote de pomme fraise		



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du Chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Menu Soucieu-en-Jarrest

s3	lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
Entrée	Salade verte et artichaut	Œuf mayonnaise	Radis	Salade de haricots verts et maïs
Plat du jour	Poulet basquaise	Curry de pois chiches	Sauté bœuf au paprika	Pâtes carbonara
substitution	Omelette au fromage		Gratin de poisson	Pâtes au thon
Garniture	Haricots verts persillés	riz	Brocolis fleurette	Pâtes
Fromage	Brie	Gouda	Tomme noire	Emmental
Laitage	Yaourt nature	Yaourt au coulis de fruits exotiques	Fromage blanc nature	Yaourt vanillé
Dessert/fruit	Crème pralinée	Fruits de saison	Clafoutis à la cerise	Fruits de saison



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local

Menu Soucieu-en-Jarrest

s4	lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
				Voyage au Maroc!
Entrée		Pâté en croûte	Radis beurre	Salade marocaine (dés de concombre, tomates et herbes fraîches)
Plat du jour		Lieu à la crème	Omelette au fromage	Couscous poulet merguez
substitution		Jambon		couscous poisson
Garniture		Riz aux petits légumes	Ratatouille	Semoule
Fromage		Gouda	Camembert	Emmental
Laitage		Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature	Fromage blanc au miel
Dessert/fruit		Fruit de saison	Roulé à la gelée de groseille	Crème à la fleur d'oranger



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du cher



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Menu Soucieu-en-Jarrest

s5	lundi 27 mai 2024	mardi 28 mai 2024	jeudi 30 mai 2024	vendredi 31 mai 2024
Entrée	Salade verte (bio locale) et croûtons  	Carottes râpées  	Salade de lentilles et oignons rouges	Salade de tomate au basilic  
Plat du jour	Lasagnes à la bolognaise	Paëlla au poulet	Sauté de porc au thym	Gratin de gnocchi à l'emmental 
substitution	Lasagne au poisson	Paëlla au poisson	Omelette 	
Garniture			Carottes Vichy  	Courgettes persillées
Fromage	<u>Saint Paulin</u>	Tomme grise	<u>Edam</u>	Brie
Laitage	Yaourt nature  	<u>Fromage blanc nature</u>	Yaourt coulis de mangue	Yaourt nature  
Dessert/fruit	Fruit de saison  	Compote pomme pêche 	Fruit de saison  	Gâteau d'anniversaire 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du cnet



Poisson MSC



Label rouge



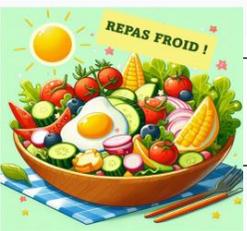
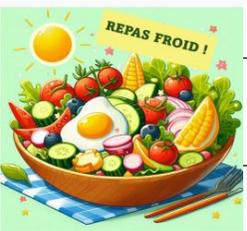
AOP



local



DUPONT RESTAURATION **Menu Soucieu-en-Jarrest**

s6	lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
Entrée	Salade de haricots verts	Salade concombre à la menthe 	Salade verte et croûtons 	Salade de pommes de terre 
Plat du jour	Salade de pâtes au thon	Fricassé de porc aux épices	Sauté de bœuf sauce tomate	Omelette aux herbes 
substitution	Salade de pâtes au jambon	Filet de lieu au citron 	Filet de colin à la tomate 	
Garniture	 REPAS FROID !	Carottes persillées 	Lentilles au jus	Tomates provençales 
Laitage	 <u>Mimolette</u>	Emmental	<u>Camembert</u>	Fromage local 
Fromage	Yaourt nature 	<u>Fromage blanc nature</u>	Yaourt aromatisé 	Yaourt au coulis 
Dessert/ Fruits	<u>Fruit de saison</u> 	Tarte à la pêche 	Mousse au chocolat 	Fruit de saison 





Menu Soucieu-en-Jarrest				
s7	lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024
				direction l'euro de foot en Allemagne!
Entrée	Houmous	Salade de tomates et basilic	Pizza au fromage	Salade façon Wurstsalat (salade verte, émincé de mortadelle et cornichons)
Plat du jour	Filet de colin sauce vierge	Salade de lentilles aux œufs durs	Sauté de dinde à la crème	Currywurst (rondelles de saucisse et sauce curry)
substitution	Steak haché		Lieu à l'oseille	Omelette
arniture	Haricots verts		Ratatouille	Pommes de terre au four
Fromage	Brie	Edam	Tomme blanche	Emmental
Laitage	Fromage blanc nature	Yaourt vanillé	Yaourt nature	Yaourt aux fruits rouges
Dessert/ Fruits	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Linzertorte (tarte à l'abricot)



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ACP



local



Menu Soucieu-en-Jarrest

s8	lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
Entrée	Radis 	Salade de blé	Salade de tomate au vinaigre balsamique 	Melon
Plat du jour	Fricassée de poulet aux herbes	Colin sauce citronnée 	Salade piémontaise	Dahl de lentilles curry et lait de coco 
substitution	Lieu au citron 	Oeuf béchamel 	Salade de pommes de terre au thon	
Garniture	Purée de carottes	Courgettes persillées 	 REPAS FROID !	Riz
Fromage	Tomme blanche	Cantal	Emmental	Camembert
Laitage	Yaourt vanille 	Yaourt au coulis de fruits rouges 	Yaourt nature 	Fromage blanc nature
Dessert/fruit	Gâteau aux pépites de chocolat 	Fruit de saison 	Pot de glace	Fruit de saison 

Joyeux
Anniversaire!
aux enfant nés en juin!

Menu Soucieu-en-Jarrest

s9	lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
 Entrée	Salade verte et croûtons 	Pâté de campagne	Salade de tomates et concombres 	Pastèque
Plat du jour	Bolognaise végétarienne 	Sauté de bœuf à la milanaise	Chipolatas grillée 	Salade de riz au poulet
substitution			Beignets de calamars 	Salade de riz au surimi
Garniture	Coquillettes 	Semoule aux petits légumes	Frites 	
Fromage	Camembert	<u>Saint paulin</u>	Gouda	<u>Mimolette</u>
Laitage	<u>Yaourt vanillé</u> 	Yaourt au coulis	<u>Fromage blanc nature</u>	Yaourt aromatisé 
Dessert/fruit	Compote 	Fruit de saison 	Glace à l'eau	Flan caramel 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Menu Soucieu-en-Jarrest

s10	lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
				Pique-nique de fin d'année!
Entrée	Concombre à la menthe 	Salade verte et olives 	Salade de riz	Melon
Plat du jour	Colin aux herbes et dés de tomate 	Lasagnes aux légumes du soleil 	Moussaka	wrap jambon, fromage frais et crudités
substitution	Jambon		Mousska végétarienne	wrap thon, fromage frais et crudités
Garniture	Blé			
Fromage	Gouda	Brie	Tomme grise	 Chips
Laitage	Yaourt aromatisé 	Yaourt nature	Fromage blanc nature 	Fromage
Dessert/fruit	Fruit de saison 	Gateau d'anniversaire 	Fruit de saison 	Donut's

