

Menus des restaurants scolaires de la Ville de Lyon
Cycle des menus du 1^{er} mars au 9 avril 2010

Menus proposés sous réserve de modification de dernière minute
S.V : sans viande - C.E : commerce équitable

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>01/03 Salade de pommes de terre Cordon bleu <u>SV</u> : Filet de poisson pané (hoki)/ citron Brocolis béchamel gratinés Briquette de lait UHT chocolat Fruit</p>	<p>02/03 Cœur de laitue vinaigrette Cassoulet <u>SV</u> : Croque tofu ail et fines herbes sauce tomate + haricots blancs à la tomate Croix de Malte Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>04/03 Salade nantaise (mâche, betteraves) Sauté de bœuf sauce grand mère <u>SV</u> : Omelette Fusili à la quinoa CE Tomme noire Compote pommes/fraise</p>	<p>05/03 Tomate Steack de poisson (colin d'Alaska) sauce ciboulette Printanière de légumes Yaourt nature ½ écrémé Beignet au sucre</p>
<p>08/03 Concombre Sauté d'agneau sauce orientale <u>SV</u> : Médaillon de poisson (merlu) sauce lombarde Semoule BIO Yaourt nature ½ écrémé Compote pommes/pêches BIO</p>	<p>09/03 Salade lentilles Cuisse de poulet certifié au jus Mater : Escalope poulet certifié au jus <u>SV</u> : Pavé du fromager Epinards branches BIO béchamel/croûtons Fromage frais aux fruits Fruit</p>	<p>11/03 Pizza Rôti de bœuf/ mayonnaise <u>SV</u> : Steak de poisson (colin d'Alaska) + mayonnaise Gratin de chou fleur BIO Rouy Fruit</p>	<p>12/03 Macédoine mayonnaise Filet de poisson meunière (colin d'Alaska)/ citron Purée Emmental Fruit</p>
<p>15/03 Tomate Sauté de dinde sauce chasseur <u>SV</u> : Quenelles sauce Mornay Carottes rondelles BIO Port salut Gaufre</p>	<p>16/03 Céleri rémoulade Chili con carne <u>SV</u> : Cubes de poisson et crustacés sauce paëlla Riz créole CE Tomme grise Compote de pommes BIO</p>	<p>18/03 Taboulé Carré de porc sauce dijonnaise <u>SV</u> : Beignets de poisson / citron Choux de Bruxelles Crème dessert vanille Fruit</p>	<p>19/03 Salade batavia Plein filet de poisson (colin lieu) sauce provençale Pommes noisette Yaourt nature au lait entier Poires au sirop</p>

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>22/03 Salade verte iceberg Bœuf braisé sauce milanaise <u>SV</u> : Filet de poisson (hoki) sauce armoricaine Quinoa BIO et CE Camembert Pêches au sirop</p>	<p>23/03 Pâté de campagne / cornichon <u>SV</u> : Œufs durs mayonnaise Filet de poisson pané (hoki)/citron Gratin de courgettes BIO Fromage blanc nature (20%) Fruit</p>	<p>25/03 Carottes râpées vinaigrette Tartiflette <u>SV</u> : Rollini mozarella sauce tomate Pommes vapeur Yaourt nature sucré Compote de poires</p>	<p>26/03 Salade de cocos Omelette Jardinière de légumes Vache Gros Jean Fruit</p>
<p>29/03 Radis Beurre Sauté de dinde sauce aux oignons <u>SV</u> : Filet de poisson pané (colin d'Alaska) / citron Haricots verts BIO Saint Nectaire Pompon cacao</p>	<p>30/03 Chou fleur vinaigrette Escalope de veau hachée sauce marengo <u>SV</u> : Tofou du soleil sauce acapulco Gratin dauphinois Mousse au chocolat Fruit</p>	<p>01/04 Salade verte iceberg Sauté de bœuf sauce bourguignonne <u>SV</u> : Œufs durs sauce béchamel Flageolets Extra Fins Yaourt aromatisé Compote pommes/banane BIO</p>	<p>02/04 Taboulé Médailillon de poisson (merlu) sauce normande Epinards branches BIO béchamel / Croûtons Bûche du Pilat Fruit</p>
<p>05/04 LUNDI DE PAQUES</p>	<p>06/04 Betteraves vinaigrette Hachis parmentier Purée / emmental <u>SV</u> : Demi-lune aux 5 fromages sauce tomate + emmental Cantal Fruit</p>	<p>08/04 Tomate / thon / olives Sauté de porc sauce bercy <u>SV</u> : Filet de poisson meunière (colin d'Alaska) / citron Petits pois très fins Yaourt nature au lait entier Tarte grillée aux pommes</p>	<p>09/04 Cœur de laitue Couscous au poulet <u>SV</u> : Couscous de la mer Semoule Dessert lacté au chocolat Fruit</p>