

Rillieux la Pape (Elémentaire)
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Tortelloni 4 fromages (ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz) sauce tomate

 et emmental râpé bio

Liégeois chocolat
Liégeois à la vanille sur lit de caramel

MARDI

Taboulé

Salade de quinoa façon taboulé
 et dés de Tomme blanche bio

 Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales et quartier de citron
Courgettes fraîches assaisonnement à l'ail

 Fruit bio

MERCREDI

JEUDI

Melon charentais
Radis en rondelles et vinaigrette moutarde
Billes de mozzarella

 Colin d'Alaska pmd sauce bercy (persil, échalote)
Petits pois mijotés

 Tarte au flan dcg

VENDREDI

** Repas végétarien **

Boulettes de soja tomatées sauce aigre douce
Pommes dauphines
Aubergines grillées

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Rillieux la Pape (Elémentaire)
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Rillettes de thon
Pain navette



Sauté de veau sauce échalote
Finger soja et blé aux trois graines

 Haricots verts bio



 Yaourt nature bio lcl
et dosette de sucre blanc

MARDI

**** C'est la fête : C'est la rentrée ****

Tomate cerise, chips
et dés d'emmental
Sirop de grenadine



Nuggets de poulet
Beignets de calamar
Chips

Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)



 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Samoussa de légumes



 Oeuf dur bio

 Epinards bio hachés à la
béchamel



Fruit

VENDREDI

 Salade verte fraîche bio
et dés de Saint Paulin



Lieu noir frais
sauce au curry

 Riz bio



Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

Rillieux la Pape (Elémentaire)
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade de lentilles bio
 Salade de blé bio aux petits légumes bio et dés de gouda

Meunière colin d'Alaska et quartier de citron

 Carottes bio et oignons au naturel

Fruit

**** Repas végétarien ****

 Melon bio
 Céleri râpé bio et sauce cocktail

 Quenelle bio sauce financière
Croute pour bouchée à la reine

Ile flottante et sa crème anglaise

**** Repas végétarien ****

Chou chinois
Courgettes râpées à la ciboulette

Farfalles champignons et crème
 et emmental râpé bio

Purée de pommes et myrtilles
Purée de pommes locales à la vanille

Saucisse de Strasbourg*
Nugget's à l'emmental

 Purée de pommes de terres fraîches bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique

Rillieux la Pape (Elémentaire)
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

**** Pas pareille : Couscous végétarien ****

Emincé de chou rouge vinaigrette
à la moutarde
Radis roses
et beurre

 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert au caramel

MARDI

Filet de poulet sauce façon grand
mère

 Poisson blanc pané croustillant
pmd

Haricots beurre et pommes de
terre vapeur

 Cantal aop

 Fruit bio

MERCREDI

JEUDI

**** Amuse-bouche : Figue ****

Cervelas*
Filet de maquereau à la tomate

Lieu noir frais
Sauce aurore
 Boulgour bio

 Yaourt lcl à la confiture

VENDREDI

 Concombre bio tzaziki
 Pomelos bio
et dosette de sucre blanc

Sauté de boeuf sauce poivrade
(oignon, carotte, vinaigre, herbes)
Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate

 Brocolis bio en persillade

 Gâteau poire chocolat, farine lcl

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Rillieux la Pape (Elémentaire)
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Croisillon fromage
Jambon blanc*
Nuggets de blé
Petits pois mijotés
Fruit

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde
Thon à la tomate et au basilic
 Coquillettes bio
et emmental râpé
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****
Salade de blé aux petits légumes
Salade de haricots rouges et
tomates comme un chili
Pané moelleux au gouda
Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)
 Fromage blanc bio
et dosette de sucre blanc
Fruit

VENDREDI

Tomate cerise
Francfort de volaille
Pain à Hot Dog
Saucisse végétale soja et blé
Pommes de terres quartier avec
peau
Dosettes de mayonnaise ou
ketchup
 Purée de pomme bio fraiche et
de poire

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres


Issu de l'agriculture
biologique

Rillieux la Pape (Elémentaire)
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Sauté de veau sauce au thym

 Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes

 Chou fleur bio

 Yaourt nature lcl et dosette de sucre blanc

 Choux à la crème vanillée dcg

MARDI

**** Repas végétarien ****

 Céleri bio rémoulade

 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde et dés de fromage de chèvre

Chili végétarien (Haché végétal)

 Riz bio

Crème dessert au chocolat
Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

JEUDI

Salade verte fraîche

  Hachis parmentier de boeuf char et pomme de terre fraîche bio

  Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche)

Liégeois chocolat
Liégeois à la vanille sur lit de caramel

VENDREDI

Taboulé
Dés de mimolette

Lieu noir frais
Sauce bretonne

 Carottes bio fraîche à la crème

Fruit

sOgeres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Viande charolaise

Rillieux la Pape (Elémentaire)
Menus du 14/10/2024 au 18/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Odysée du goût : Les épices ****

Tartinable de haricots rouges aux épices

 Saute dinde ctf au curry/pomme

 Colin d'Alaska pmd sauce végétale pomme curry crémée
Haricots verts

 Fruit bio

MARDI

**** Odysée du goût : Les épices ****

 Concombre bio à la crème de paprika

 Merlu pmd sauce aux épices douces

 Pennes bio

Dessert à boire lacté parfum cacao

MERCREDI

JEUDI

**** Odysée du goût : Les épices ****

Soupe froide de carottes au cumin

Sauté de bœuf sauce paprika persil

 Tajine marocain pois chiche bio semoule bio

 Semoule bio

Fruit

VENDREDI

**** Repas végétarien ****
**** Odysée du goût : Les épices ****

Salade iceberg
Chou chinois
et dés de tomme blanche

Nuggets de blé

 Purée de potimarron bio (courge et pomme de terre fraîches)

 Cake aux épices (farine locale)

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande certifiée



Produit local