







Menus du 2 au 3 septembre 2021*

	LUNDI	!	MARDI	!	MERCREDI	!	JEUDI 2	!	VENDREDI 3	!
							Rentrée scolaire			
Entrée							 Melon		 Macédoine de légumes sauce mayonnaise	cjl
Entrée de substitution										
Plat							Escalope de dinde au curry		Paupiette du pêcheur aux champignons à la crème	bd cg
Plat de substitution							Omelette	c		
Accompagnement							  Riz		  Coquillettes	g
Produit laitier							Galet de la Loire	g	Mousse de fromage frais	g
Dessert							Snickers glacé	ce gh	Cake marbré	ac g

À SAVOIR

! Les allergènes

- a : gluten
- b : crustacés
- c : œufs
- d : poissons
- e : arachides
- f : soja
- g : lait
- h : fruits à coque
- i : céleri
- j : moutarde
- k : sésame
- l : sulfites
- m : lupin
- n : mollusques

Liste du règlement européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011



Le bio

Le pain & une composante chaque jour

Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992


















Le compostage



Composante à mettre au compostage.



Menus du 6 au 10 septembre 2021*

	LUNDI 6	!	MARDI 7	!	MERCREDI 8	!	JEUDI 9	!	VENREDI 10	!
			Menu végétarien							
 Entrée	 Betteraves sauce salade	jl	 Salade verte sauce salade	jl	 Radis beurre	g	 Salade de tomates et mozzarella sauce salade	gjl	 Salade de pâtes sauce salade	ajl
Entrée de substitution										
Plat	Poulet cocotte grand-mère (aux champignons et petits oignons)	ag	Œuf béchamel	a cg	Filet de colin à la sauce tomate	d	Grillade de porc à la moutarde	ag j	Poisson meunière	d
Plat de substitution	Filet de hoki aux champignons	dg					Omelette nature	c		
 Accompagnement	 Tagliatelles	ag	 Épinards	g	Pomme vapeur		 Blé	ag	 Haricots beurre	g
Produit laitier	Tomme grise	g	Camembert	g	Fromage fondu	g	Fromage frais vanille	g	Fromage blanc sur lit de coulis de fruits	g
 Dessert	 Cocktail de fruits		 Dessert fondant vanille	g	 Compote pomme/fraise		 Moelleux chocolat	ac g	 Prune	

À SAVOIR

! Les allergènes

a : gluten
 b : crustacés
 c : œufs
 d : poissons
 e : arachides
 f : soja
 g : lait
 h : fruits à coque
 i : céleri
 j : moutarde
 k : sésame
 l : sulfites
 m : lupin
 n : mollusques

Liste du règlement européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011




Le bio

Le pain & une composante chaque jour

Les viandes

























Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992

Le compostage

 Composante à mettre au compostage.

RESTAURATION MUNICIPALE

Menus du 13 au 17 septembre 2021*

	LUNDI 13	!	MARDI 14	!	MERCREDI 15	!	JEUDI 16	!	VENREDI 17	!
							Menu végétarien			
 Entrée	 Pastèque		 Pizza au poulet Tex-Mex	a	 Salade méli-mélo sauce salade	jl	 Salade de pâtes sauce mayonnaise	ac jl	  Salade de haricots verts sauce salade	jl
Entrée de substitution			Pizza au fromage	ag						
Plat	 Sauté de dinde au curcuma		Poisson pané	ad	Rosbif au jus		Boulette à l'orientale		Lasagnes au saumon	ab dn
Plat de substitution	Filet de colin au curcuma	d			Filet de merlu	d				
 Accompagnement	  Riz		 Poêlée ratatouille		Frites		  Carottes Vichy	g		
Produit laitier	Dessert lacté au chocolat	g	Bûche du Pilat	g	 Gouda	g	 Fromage blanc	g	 Mini cabrette	g
 Dessert	 Compote pomme		  Pomme		 Fruits au sirop		 Raisin		 Banane	

À SAVOIR

Les allergènes

a : gluten
b : crustacés
c : œufs
d : poissons
e : arachides
f : soja
g : lait
h : fruits à coque
i : céleri
j : moutarde
k : sésame
l : sulfites
m : lupin
n : mollusques

Liste du règlement européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011




Le bio

Le pain & une composante chaque jour

Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992

Le compostage

 Composante à mettre au compostage.

Retrouvez les menus sur www.chassieu.fr

 Chassieu.fr



Produits Label rouge



Produits du Rhône






Produits de la région

*(sous réserve d'approvisionnement)

RESTAURATION MUNICIPALE

Menus du 20 au 24 septembre 2021*

	LUNDI 20	!	MARDI 21	!	MERCREDI 22	!	JEUDI 23	!	VENREDI 24	!
	Menu végétarien									
 Entrée	Salade de haricots blancs sauce salade	jl	Betteraves sauce salade	jl	Macédoine de légumes sauce mayonnaise	cjl	Melon		Taboulé	al
Entrée de substitution										
Plat	Quenelles sauce tomate	ac g	Chipolata		Escalope de dinde aux herbes		Bœuf bourguignon (aux lardons, champignons et petits oignons)		Poisson pané	ad
Plat de substitution			Filet de colin	d	Steak fromager	ag	Œuf dur	c		
 Accompagnement	Salsifis persillés au beurre	g	Lentilles au jus		Gratin dauphinois	g	Serpentinis	ag	Courgettes provençales	
Produit laitier	Savaron	g	Petit suisse aromatisé	g	Carré frais	g	Yaourt nature	g	Chanteneige	g
 Dessert	Glace sundae	ce gh	Kiwi (France)		Poire		Roulé confiture maison	ac g	Prune	

À SAVOIR

! Les allergènes

a : gluten
 b : crustacés
 c : œufs
 d : poissons
 e : arachides
 f : soja
 g : lait
 h : fruits à coque
 i : céleri
 j : moutarde
 k : sésame
 l : sulfites
 m : lupin
 n : mollusques

Liste du règlement européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011




Le bio

Le pain & une composante chaque jour

Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992

Le compostage

 Composante à mettre au compostage.

Retrouvez les menus sur www.chassieu.fr



















 Produits Label rouge	 Produits du Rhône	 Produits de la région
--	---	---

*(sous réserve d'approvisionnement)

RESTAURATION MUNICIPALE

Menus du 27 au 30 septembre 2021*

	LUNDI 27	!	MARDI 28	!	MERCREDI 29	!	JEUDI 30	!		!
							Menu végétarien			
Entrée	  Salade verte sauce salade	jl	  Salade de haricots verts sauce salade	jl	 Céleris remoulade sauce mayonnaise	cj l	 Crêpe au fromage	a cg		
Entrée de substitution										
Plat	Raviolis au bœuf	ac	Steak haché		Filet de hoki sauce basquaise	d	Galette au boulgour, aux haricots rouges et poivrons	a		
Plat de substitution	Tortellinis au fromage	ag	Steak fromager	ag						
Accompagnement			 Purée de pommes de terre maison	g	  Riz pilaf		 Tajine aux légumes et pommes de terre			
Produit laitier	Mini pavé d'Affinois	g	Tomme de cadî	g	 Emmental	g	Croc'lait	g		
Dessert	 Œufs à la neige	a cg	 Raisin blanc (Italie)		 Cocktail de fruits		  Fruit de saison (selon arrivage)			

À SAVOIR

! Les allergènes

a : gluten
b : crustacés
c : œufs
d : poissons
e : arachides
f : soja
g : lait
h : fruits à coque
i : céleri
j : moutarde
k : sésame
l : sulfites
m : lupin
n : mollusques

Liste du règlement européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011



Le bio

Le pain & une composante chaque jour

Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992

Le compostage



Composante à mettre au compostage.

Retrouvez les menus sur www.chassieu.fr

Chassieu.fr



Produits Label rouge



Produits du Rhône



Produits de la région

*(sous réserve d'approvisionnement)