

**MENUS '4 SAISONS' | DU 31 AOÛT 2026 AU 27 SEPTEMBRE 2026 |**

**Lissieu - Déjeuner**

Du 31 août au 06 sept.

Du 07 sept. au 13 sept.

Du 14 sept. au 20 sept.

Du 21 sept. au 27 sept.

LUNDI

Paupiette de veau au jus  
Haricots beurre à la provençale  
Purée de pommes de terre  
Chanteneige **BIO**  
Compote de pommes bananes



Cordon bleu  
Brocolis à la béchamel  
Purée de pommes de terre  
Camembert  
Flan vanille nappé caramel



Filet de lieu sauce ciboulette  
Pâtes **BIO**  
Printanière de légumes  
Fromage blanc (ferme du Chambon)  
Fruit



MARDI

Poisson pané  
Frites  
Petits pois au jus  
Tartare ail et fines herbes  
Purée de Pommes **BIO**  
Ketchup (dosette)

RENTREE

Boulette végétale **BIO** à l'italienne  
Ratatouille du chef  
Riz **BIO**  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit



Poisson façon Fish'n (chips)  
Epinards hachés à la crème  
Semoule **BIO**  
Mimolette  
Fruit **BIO** de saison



Quenelles **BIO** sauce blanche  
Courgettes persillées  
Riz **BIO**  
Cantal AOP  
Purée pomme fraise



MERCREDI

JEUDI

Pastèque  
Saucisse de Toulouse\*  
Choux fleurs persillés  
Riz **BIO**  
Yaourt de la ferme du Chambon



Macaronis **BIO** à la carbonara  
Carottes **BIO** à la crème **BIO**  
Saint nectaire AOP  
Fruit



Lasagnes de légumes  
Champignons persillés  
Fromage fondu le carré  
Raisin (sous réserve)



Rôti de porc aux herbes  
Légumes façon wok  
Pommes campagnardes  
Vache picon  
Fruit **BIO** de saison



VENREDI

Croq veggie à la tomate  
Coquillettes **BIO**  
Courgettes persillées  
Emmental **BIO**  
Fruit



Calamars à la romaine  
Courgettes fraîches **BIO**  
Petits pois au jus  
Petit suisse sucré  
Gâteau noix de coco du chef



Boulette de boeuf sauce tomate cumin coriande  
Boulghour **BIO**  
Tajine de légumes frais (courgettes et patate douce)  
Yaourt à la figue (Ferme Désiris)  
Salade d'oranges



Sauté de bœuf sauce paprika  
Duo de haricots beurre et verts  
Semoule **BIO**  
Yaourt aromatisé  
Gâteau du chef aux pépites de chocolat



**RECETTE ANTI-GASPI**

**Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !**

**10M** de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

**CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES**



**Ingédients :**

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

**Préparation :**

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

**PLUS QU'À VOUS RÉGALER !**



**PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU**



**SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS**

## MENUS '4 SAISONS' | DU 28 SEPTEMBRE 2026 AU 18 OCTOBRE 2026 |

### Lissieu - Déjeuner

Du 28 sept. au 04 oct.

Du 05 oct. au 11 oct.

Du 12 oct. au 18 oct.

LUNDI

Paupiette de veau à la moutarde  
Lentilles au jus  
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)  
Emmental BIO  
Crème noisette HVE (Ferme du Chambon)

Filet de lieu sauce citron  
Gratin de courgettes BIO  
Pommes de terre BIO vapeur  
Yaourt nature BIO  
Fruit

Sauté de volaille sauce crème poivrons rouges  
Poêlé de haricots verts et champignons  
Purée de patate douce  
Fromage blanc (ferme du Chambon)  
Fruit  
Coulis de mangues

SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Aiguillettes de poulet sauce curry  
Carottes BIO persillées  
Semoule BIO  
Fromage les Fripons  
Fruit

Quenelles BIO à la sauce tomate  
Légumes façon wok  
Riz à la piperade  
Edam  
Compote pomme abricot

Boulettes d'agneau sauce beurre cacahuète  
Carottes BIO persillées  
Frites  
Tartare cernois  
Compote pomme coing

SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

JEUDI

Macaronis à la carbonara végétale BIO  
Haricots verts à l'ail  
Yaourt nature  
Fruit

Sauté de volaille au basilic  
Gnocchis  
Petits pois au jus  
Fromage blanc (ferme du Chambon)  
Tarte au flan

Risotto de petit épeautre, crémeux de courgettes aux fromages frais  
Poêlée de légumes BIO  
Yaourt aromatisé  
Gâteau choco noisette du chef

SEMAINE DU GOÛT

VENDREDI

Filet de poisson sauce basquaise  
Purée de courges et pommes de terre  
Purée de pommes de terre  
Bûchette mélangée  
Compote pommes cassis

Lasagnes bolognaise  
Brocolis BIO persillés  
Vache picon  
Fruit BIO de saison

Emincé de bœuf sauce échalotes  
Champignons persillés  
Poêlée de pommes de terre et épinards persillés  
Mimolette  
Crème caramel (Ferme du Chambon)

SEMAINE DU GOÛT

#### RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

#### CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



#### Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

#### Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS