

<https://maryse-bastie.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article507>



Menus des prochaines semaines

- Rubrique technique -

Date de mise en ligne : vendredi 1er septembre 2023

Copyright © Collège Maryse Bastié Décines - Tous droits réservés

Le saviez vous ? La loi Alimentation du 30 octobre 2018 impose aux responsables des services de restauration collective scolaire de proposer au moins une fois par semaine, un menu végétarien à compter du 1er novembre 2019.

Cliquer sur l'image pour afficher en grand le menu sur l'écran.

La semaine du 5 au 9 mai2025

MÉTROPOLE
GRAND LYON

05/05/2025

06/05/2025

08/05/2025

09/05/2025



The menu is organized into a grid of colored boxes, each representing a different food category. The central box is grey and contains the text 'AUJOURD'HUI C'EST REPOS'. The surrounding boxes are color-coded: pink for salads and light meals, green for pasta and vegetable dishes, yellow for soups and dips, and blue for desserts. Each box lists specific food items and is accompanied by icons representing different attributes or certifications, such as organic (EU flag), vegetarian (fork and knife), vegan (leaf), and specific product certifications (e.g., AOC, PGI, IGP).

Category	Item	Attributes/Icons
Salads & Light Meals (Pink)	Céleris bio rémoulade	Organic (EU flag)
	Radis bio beurre micro	Organic (EU flag)
	Salade verte bio	Organic (EU flag)
Pasta & Vegetable Dishes (Green)	Pizza margherita	Organic (EU flag)
	Roulade de volaille cornichon	Organic (EU flag)
	Salade verte bio	Organic (EU flag)
Soups & Dips (Yellow)	Couscous veggie	Vegetarian (fork and knife), Organic (EU flag)
	Bio sauté de poulet aux oignons	Organic (EU flag), PGI (Poulet de France)
	Bio gnocchis crémeux épinard emmental (plat unique)	Organic (EU flag), PGI (Emmental de France)
Vegetarian & Vegan (Blue)	Poisson frais sauce nantua	Organic (EU flag), PGI (Poisson de France)
	Pommes de terre bio persillées	Organic (EU flag)
	Brocolis bio ail & persil	Organic (EU flag)
Desserts (Light Blue)	Semoule bio égrenée	Organic (EU flag)
	Petits pois bio au jus	Organic (EU flag)
	Fromage blanc bio + sucre	Organic (EU flag), AOC (Cantal)
Desserts (Light Blue)	Yaourt aromatisé bio	Organic (EU flag), AOC (Camembert)
	Camembert	AOC (Camembert)
	Yaourt nature bio + sucre	Organic (EU flag), AOC (Pont l'évêque)
Desserts (Light Blue)	Cookies	Organic (EU flag)
	Gâteau cake au citron	Organic (EU flag)
	Corbeille de fruits bio	Organic (EU flag)
Desserts (Light Blue)	Ananas bio	Organic (EU flag)
	Banane bio coulis caramel	Organic (EU flag)
	Corbeille de fruits bio	Organic (EU flag)
Desserts (Light Blue)	Salade coleslaw bio	Organic (EU flag)
	Pamplermousse bio & sucre	Organic (EU flag)
	Salade verte bio	Organic (EU flag)
Desserts (Light Blue)	Bio quenelles sauce tomate olive	Organic (EU flag), PGI (Quenelles de France)
	Blanquette végétarienne	Organic (EU flag), PGI (Blanquette de France)
	Blé bio pilaf	Organic (EU flag)
Desserts (Light Blue)	Fondue de poireaux bio	Organic (EU flag)
	Yaourt nature bio + sucre	Organic (EU flag), AOC (Pont l'évêque)
	Pont l'évêque	AOC (Pont l'évêque)
Desserts (Light Blue)	Bio crème dessert chocolat	Organic (EU flag)
	Milk shake fruits rouges	Organic (EU flag)
	Corbeille de fruits bio	Organic (EU flag)

 Agriculture Biologique
 Produit local
 Appellation d'Origine Contrôlée
 Pêche Responsable
 Plat Végétarien
 Viande Française
 Fabriqué à la cuisine centrale

Menus des prochaines semaines



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 19/05/2025	MARDI 20/05/2025	JEUDI 22/05/2025	VENDREDI 23/05/2025
objectif ANTI GASPI Cake tomate chèvre Rillettes de thon Salade verte bio Tajine de haricots blancs Bio émincé de bœuf à la moutarde Semoule bio aux épices Epinards bio à la crème Yaourt aux fruits mixés Cantal Pomme bio cuite caramélisée Compote de fruits bio Corbeille de fruits bio	Haricots verts bio ravigote Salade de betteraves, maïs bio vinaigrette Salade verte bio Boulettes de soja tomate basilic Escalope de porc bio charcutière Lentilles bio cuisinées Carottes bio aux oignons Yaourt aromatisé bio Brie Banane bio coulis de chocolat Salade de fruits frais bio Corbeille de fruits bio	Concombre bio tzatziki Pamplemousse bio & sucre Salade verte bio Bolognaise végétale Poisson frais citron aneth Coquillettes bio basilic Ratatouille bio Fromage blanc bio + sucre Emmental Tarte bressane au sucre Gâteau cake au chocolat Corbeille de fruits bio	Taboulé aux légumes bio Salade de pâtes bio 3 couleurs Salade verte bio Pizza bio 4 légumes Bio palets seitan pois chiche épinard sauce tomate Bio mélange poivrons, haricots verts, pommes de terre Yaourt aromatisé Pont l'évêque Melon Fraises Corbeille de fruits bio

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Viande Française



Fabriqué à la cuisine centrale

La semaine du 26 au 30 mai 2025



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
26/05/2025

Salade de lentilles bio
Salade de pommes de terre bio
Salade verte bio
Fan de courgettes tomates bio coco curry
Colin doré au beurre
Riz à la tomate bio
Choux fleurs bio persillés
Petit suisse aromatisé
Saint Nectaire
Ananas bio
Orange bio
Corbeille de fruits bio

MARDI
27/05/2025

Carottes bio râpées à l'orange
Salade grecque (concombre, tomate, fêta, olive)
Salade verte bio
Bio falafels sauce blanche
Bio poulet rôti au jus
Haricots blancs bio cuisinés
Julienne de légumes bio
Yaourt nature bio + sucre
Bûche du Pilat
Gaufre sucre glace
Tarte aux pralines
Corbeille de fruits bio

JEUDI
29/05/2025

Pont de l'Ascension

VENDREDI
30/05/2025

Pont de l'Ascension

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Viande Française



Fabriqué à la cuisine centrale

La semaine du 2 au 6 juin 2025

Menus des prochaines semaines



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 02/06/2025	MARDI 03/06/2025	JEUDI 05/06/2025	VENDREDI 06/06/2025
Chou rouge bio fêta Tomate bio vinaigrette basilic Salade verte bio	Crêpe emmental Pâté de campagne cornichon Salade verte bio	Salade coleslaw bio Concombre bio menthe vinaigrette Salade verte bio	Salade de riz bio au thon Salade de haricots blancs bio au cumin Salade verte bio
Quenelles bio sauce financière Moussaka végétarienne	Bio allumettes végétales façon carbonara Poisson frais à la bretonne	Bio croque tofu provençal Bio sauté de porc aux olives	Pâtes fusilli bio sauce épinard gorgonzola (plat unique) Rôti de bœuf bio au jus
Blé bio curcuma Haricots verts bio persillés	Pommes de terre bio rôties au paprika Brocolis bio sautés	Lentilles bio à la paysanne Courgettes bio persillées	Pâtes fusilli bio Carottes bio persillées
Yaourt aromatisé Bleu d'Auvergne	Fromage blanc nature bio + sucre Camembert	Petit suisse nature + sucre Cantal	Yaourt aromatisé bio Tomme noire
Bio crème dessert vanille Mousse chocolat Corbeille de fruits bio	Fraises Salade de fruits frais bio Corbeille de fruits bio	Brownie Tarte normande Corbeille de fruits bio	Compote de fruits bio Mirepoix de pêches bio Corbeille de fruits bio

LÉGENDE



La semaine du 9 au 13 juin 2025



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
09/06/2025



MARDI
10/06/2025



Carottes bio râpées vinaigrette	
Radis bio micro beurre	
Salade verte bio	
Couscous veggie	
Bio nuggets de blé ketchup	
Mélange céréale bio	
Ratatouille bio	
Yaourt nature bio + sucre	
Saint Nectaire	
Fromage blanc bio coulis de fruits rouges	
Flan vanille	
Corbeille de fruits bio	

JEUDI
12/06/2025



Inca insalada (quinoa, maïs, poivron, tomate)	
Frijoles peruanos salsa picante (haricot blanc, carotte, vinaigrette épicée)	
Salade verte bio	
Curry de camote (curry de patates douces)	
Merlu marinade ceviche peruvien	
Arroz amarillo (riz jaune)	
Verdure frita picante (poêlée de légumes bio)	
Yaourt aromatisé bio	
Bûche du Pilat	
Ensalada de frutas (salade de fruits frais bio, raisin sec cannelle)	
Pina fresca (ananas bio)	
Corbeille de fruits bio	

VENDREDI
13/06/2025

Tomate bio thon		
Chou blanc bio mimolette		
Salade verte bio		
Parmentier végétal (plat unique)		
Rôti de veau bio jus aux herbes		
Purée de pommes de terre bio		
Petits pois carottes bio au jus		
Yaourt aux fruits mixés		
Pont l'évêque		
Crêpe chocolat noisette		
Clafoutis aux pêches bio		
Corbeille de fruits bio		

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Viande Française



Fabriqué à la cuisine centrale

La semaine du 16 au 20 juin 2025

MÉTROPOLE
GRAND LYON

17/06/2025

19/06/2025

20/06/2025

Pamplemousse bio & sucre Salade de fenouil carotte pomme bio vinaigrette Salade verte bio	Cake poivron fête Œuf bio mayonnaise Salade verte bio	Salade de pommes de terre bio provençale Salade de lentilles bio Salade verte bio	Tomate bio mozzarella Pastèque bio Salade verte bio
<u>Bio gnocchis gratinés à la tomate (plat unique)</u> Bio émincé végétal sauce chasseur	Omelette bio sauce tomate Bœuf bio bourguignon	Curry de légumes bio Poisson frais sauce nantua	Bio galette petit épeautre Boulettes de bœuf bio sauce printanière
Polenta bio moelleuse Courgettes bio à l'italienne	Pâtes penne bio Haricots verts bio persillés	Boulgour bio parfumé Epinards bio à la crème	Haricots blancs bio cuisinés Carottes bio persillées
Fromage blanc nature bio + sucre Brie	Petit suisse aromatisé Cantal	Yaourt nature bio + sucre Fourme d'Ambert	Yaourt aromatisé bio Bûchette de lait mélangé
Cookies Gâteau cake au spéculoos Corbeille de fruits bio	Melon bio Fraises bio Corbeille de fruits bio	Compote de fruits Pomme bio cuite gelée de groseilles Corbeille de fruits bio	Bio crème dessert chocolat Ile flottante Corbeille de fruits bio

- LÉGENDE



Fabriqué à la cuisine centrale

La semaine du 23 au 27 juin 2025

LUNDI 23/06/2025	MARDI 24/06/2025	JEUDI 26/06/2025	VENDREDI 27/06/2025
Salade de céleri bio, pomme bio, raisin, curry	Roulade de volaille cornichon	Salade grecque (tomate, concombre, olive, feta)	Taboulé bio
Salade coleslaw bio	Rillettes de thon	Pastèque bio	Salade de pois chiches bio aux olives
Salade verte bio	Salade verte bio	Salade verte bio	Salade verte bio
Blanquette végétarienne	Bio lasagnes aux légumes (plat unique)	Bio quenelles natures gratinées	Burger végétal
Bio poulet basquaise	Poisson frais sauce citron	Bio rôti de bœuf au jus	Bio pizza 4 légumes
Semoule bio égrenée	Pâtes torsades bio + fromage râpé	Riz bio pilaf	Mélange pommes de terre, légumes bio forestier
Brocolis bio ail & persil	Julienne de légumes bio	Ratatouille bio	
Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc nature bio + sucre	Yaourt aromatisé bio	Petit suisse nature + sucre
Emmental	Saint Nectaire	Camembert bio	Cantal
Compote de fruits	Ananas bio	Tarte pépites de chocolat	Melon bio
Fromage blanc bio ardéchois	Salade de fruits frais bio	Gaufre sucre glace	Nectarine bio
Corbeille de fruits bio	Corbeille de fruits bio	Corbeille de fruits bio	Corbeille de fruits bio

Légende :

- Agriculture Biologique
- Produit local
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche Responsable
- Plat Végétarien
- Viande Française
- Fabriqué à la cuisine centrale

La semaine du 30 juin au 4 juillet 2025

Menus des prochaines semaines



LE MENU DE LA SEMAINE

MÉTROPOLE
GRAND LYON

LUNDI 30/06/2025	MARDI 01/07/2025	JEUDI 03/07/2025	VENDREDI 04/07/2025
Roulade de surimi sauce cocktail Salade verte bio	Tomate bio vinaigrette basilic Salade verte bio	Salade de pommes de terre bio au cumin Salade verte bio	Concombre bulgare bio Salade verte bio
Bio pâtes ravioli farci épinard (plat unique) Poisson meunière	Bio falafels sauce blanche Œufs bio brouillés ciboulette	Moussaka végétarienne bio Bio rôti de porc froid moutarde	Mélange légumineuse coco curry Bio sauté de bœuf aux oignons
Pâtes macaronis bio à la tomate Courgettes bio persillées	Lentilles bio Carottes bio persillées	Blé bio curcuma Choux fleurs bio persillés	Riz bio valencienne
Yaourt aux fruits mixés Tomme grise	Yaourt nature bio + sucre Coulommiers	Fromage blanc nature bio + sucre Saint nectaire	Yaourt aromatisé bio Pont l'évêque
Pastèque bio Corbeille de fruits bio	Gâteau cake au citron Corbeille de fruits bio	Melon bio Corbeille de fruits bio	Bio crème dessert vanille Corbeille de fruits bio

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Produit local



Appellation
d'Origine Contrôlée



Pêche
Responsable



Plat Végétarien



Viande Française



Fabriqué à
la cuisine
centrale