

<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

Menus des prochaines semaines

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 13 au 17 janvier 2025

Menus des prochaines semaines



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI
13/01/2025

MARDI
14/01/2025

JEUDI
16/01/2025

VENDREDI
17/01/2025

<p>Céleris bio rémoulade</p> <p>Carottes bio râpées vinaigrette citronnée</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Pizza margherita</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Endive aux pommes bio</p> <p>Salade coleslaw bio</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade de lentilles bio</p> <p>Salade de pâtes tricolores bio</p> <p>Salade verte bio</p>
<p>Bio croque tofu provençal</p> <p>Bolognaise de bœuf bio</p>	<p>Loubia marocain</p> <p>Bio émincé de veau jus aux herbes</p>	<p>Curry de patates douces pois chiches épinards</p> <p>Bio omelette sauce tomate</p>	<p>Gratin de choux fleurs bio au chèvre (plat unique)</p> <p>Filet de poisson meunière</p>
<p>Pâtes fusilli bio & fromage râpé</p> <p>Haricots verts bio persillés</p>	<p>Blé bio pilaf</p> <p>Petits pois carottes bio</p>	<p>Riz bio curcuma</p> <p>Epinards bio à la crème</p>	<p>Bio pommes vapeur</p> <p>Gratin de choux fleurs bio</p>
<p>Petit suisse nature + sucre</p> <p>Pont l'Évêque</p>	<p>Emmental</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Saint Nectaire</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Fromage blanc nature bio + sucre</p> <p>Camembert</p>
<p>Compote de fruits</p> <p>Pomme bio cuite épice cannelle</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Duo kiwi banane bio</p> <p>Clémentine bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Tarte bressane au sucre</p> <p>Cake moelleux au chocolat</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Salade de fruits frais bio</p> <p>Kaki bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Label Rouge



Viande Bovine Française

La semaine du 20 au 24 janvier 2025

Menus des prochaines semaines



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
20/01/2025

Salade de riz bio	
Salade de pommes de terre au thon	
Salade verte bio	
Bio poulet rôti	
Steak de lentilles bio	
Haricots blancs bio cuisinés	
Carottes bio en persillade	
Yaourt aux fruits mixés	
Saint Nectaire	
Clémentines bio	
Salade de kiwis bio	
Corbeille de fruits bio	

MARDI
21/01/2025

Endive bio aux croûtons	
Chou blanc bio mimolette	
Salade verte bio	
Bio quenelles natures sauce financière	
Poisson du marché sauce crustacés	
Mélange céréales bio	
Poêlée de légumes bio	
Fromage blanc nature bio + sucre	
Bûche du Pilat	
Gaufre sucre glace	
Bio clafoutis aux pêches	
Corbeille de fruits bio	

JEUDI
23/01/2025



Zwiebelkuchen (tarte à l'oignon)	
Knoblauchwurst (saucisson à l'ail cornichon*)	
Grüner Salat (salade verte bio)	
Kichererbsenknödel (boulettes de pois chiches bio sauce ketchup curry)	
Rindfleisch Sauerbraten (bio sauté de bœuf façon Sauerbraten)	
Kartoffelpüree (purée de pommes de terre bio)	
Grünkohl (choux verts bio braisés)	
Molkerei (yaourt aromatisé)	
Käse (cantal)	
Obstsalat (salade de fruits frais bio)	
Orange bio	
Früchte (corbeille de fruits bio)	

VENDREDI
24/01/2025

Pamplemousse bio & sucre	
Carottes bio râpées & raisins	
Salade verte bio	
Gratin de tortis montagnard au potiron (Plat unique)	
Blanquette végétarienne aux haricots blancs	
Pâtes torsades bio	
Haricots verts bio à l'italienne	
Yaourt nature + sucre	
Brie	
Crème dessert chocolat bio	
Fian vanille nappé caramel	
Corbeille de fruits bio	

LÉGENDE



La semaine du 27 au 31 janvier 2025



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 27/01/2025	MARDI 28/01/2025	JEUDI 30/01/2025	VENDREDI 31/01/2025
Tarte au fromage	Céleris bio rémoulade paprika	Salade chinoise (carotte, maïs bio, surimi)	Potage velouté de légumes bio
Cervelas ravigote*	Bio chou rouge pomme noix	Chou blanc bio curry mayonnaise	Betteraves aux pommes bio
Salade verte bio	Salade verte bio	Salade verte bio	Salade verte bio
Bio gnocchis gratinés aux olives (plat unique)	Bio galette petit épeautre légumes	Riz bio cantonnais œufs bio (plat unique)	Tacos végétal
Sauté de poulet bio sauce estragon	Bolognaise de lentilles bio	Poisson du marché coco curry	Carbonara aux lardons bio*
Purée de potimarron bio	Macaronis bio	Riz bio thaï	Pommes de terre bio aux herbes et au paprika
Choux fleurs bio persillés	Petits pois navets bio	Julienne de légumes bio	Duo de haricots bio en persillade
Yaourt aromatisé	Yaourt nature + sucre	Fromage blanc nature bio + sucre	Coulommiers
Tomme noire	Saint Nectaire	Bleu d'Auvergne AOP	Fromage blanc aux fruits
Compote de fruits bio	Fromage blanc ardéchois	Banane bio chocolat coco	Tarte bressane éclats de pralines
Poire bio cuite caramélisée	Flan chocolat	Ananas bio	Gâteau cake au citron
Corbeille de fruits bio	Corbeille de fruits bio	Corbeille de fruits bio	Corbeille de fruits bio

LÉGENDE



La semaine du 3 au 7 février 2025

Menus des prochaines semaines



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
03/02/2025



Salade Coleslaw bio	
Pamplousse bio & sucre	
Salade verte bio	
Bio galette tofu à l'indienne	
Couscous veggie	
Semoule bio égrenée	
Poêlée de légumes bio	
Yaourt aux fruits mixés	
Bûche du Pilat	
Crêpe au caramel	
Crêpe au chocolat	
Corbeille de fruits bio	

MARDI
04/02/2025

Ceuf bio mayonnaise	
Roulade de volaille cornichon	
Salade verte bio	
Crozzifette végétale (plat unguie)	
Poisson pané citron	
Bio patates douces rôties	
Gratin de brocolis bio	
Fromage blanc nature bio + sucre	
Fourme d'Ambert	
Clémentines bio	
Duo kiwi banane bio	
Corbeille de fruits bio	

JEUDI
06/02/2025

Concombre bulgare bio	
Endive bio aux noix	
Salade verte bio	
Boulettes de soja tomate basilic	
Emincé de poulet bio aux petits oignons	
Lentilles bio paysanne	
Haricots verts bio sautés	
Yaourt nature + sucre	
Tomme blanche	
Bio crème dessert caramel	
Mousse au chocolat	
Corbeille de fruits bio	

VENDREDI
07/02/2025

Salade de pois chiches bio au cumin	
Taboulé aux légumes bio	
Salade verte bio	
Chili sin carné	
Bio sauté de veau marengo	
Riz bio pilaf	
Carottes bio braisées à la crème	
Cantal	
Yaourt aromatisé	
Salade de fruits bio frais	
Orange bio	
Corbeille de fruits bio	

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Label Rouge



Viande Bovine Française

La semaine du 10 au 14 février 2025



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
10/02/2025

Salade de lentilles aux oignons bio	
Salade de pommes de terre bio vinaigrette	
Salade verte bio	
Pâtes sauce crémeuse à la ricotta et au potiron (plat unique)	
Bio émincé de bœuf forestier	
Pâtes coquillettes bio	
Gratin de fenouil bio	
Fromage blanc nature bio + sucre	
Camembert	
Salade de kiwi bio	
Poire bio	
Corbeille de fruits bio	

MARDI
11/02/2025

Endive bio mimolette	
Salade de carotte pomme et noix bio	
Salade verte bio	
Bio émincé végétal façon tajine	
Curry de patates douces pois chiches épinards	
Mélanges céréales bio	
Carottes navets bio au jus	
Yaourt aromatisé	
St Nectaire	
Fromage blanc coulis de fruits rouges	
Flan vanille	
Corbeille de fruits bio	



JEUDI
13/02/2025

Potage au potiron bio	
Macédoine de légumes bio mayonnaise	
Salade verte bio	
Bio quenelles natures sauce tomate	
Poisson du marché crème de légumes	
Boullgour bio parfumé	
Choux fleurs bio à l'italienne	
Fromage blanc aux fruits	
Pont l'Evêque	
Compote de fruits	
Pomme bio cuite caramélisée	
Corbeille de fruits bio	

VENDREDI
14/02/2025

Chou rouge bio à la tyrolienne	
Céleris bio fromage blanc paprika	
Salade verte bio	
Parmentier de lentilles corail gratinés (plat unique)	
Bio escalope de porc jus au thym*	
Bio gratin dauphinois	
Printanière de légumes bio	
Yaourt aux fruits mixés	
Bûchette de lait mélangé	
Tarte bressane pépites de chocolat	
Crumble	
Corbeille de fruits bio	

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Label Rouge



Viande Bovine Française

La semaine du 17 au 21 février 2025



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
17/02/2025

Carottes bio râpées à l'orange	
Concombre bio façon tzatziki	
Salade verte bio	
Burger galette végétale bio	
Burger steak haché bio	
Mélange haricots verts pommes de terre bio	
Petit suisse nature + sucre	
Bleu d'Auvergne	
Liégeois vanille	
Ile flottante	
Corbeille de fruits bio	

MARDI
18/02/2025

Betteraves mais bio	
Fenouil bio à la grecque	
Salade verte bio	
Bio allumettes fumées végétales sauce gorgonzola	
Bio émincé de veau à la moutarde	
Pâtes farfalles bio	
Julienne de légumes bio	
Saint Paulin	
Fromage blanc aux fruits	
Ananas bio	
Orange bio	
Corbeille de fruits bio	

JEUDI
20/02/2025

Salade Coleslaw bio	
Endive bio aux noix	
Salade verte bio	
Dahl de lentilles	
Nuggets de blé sauce blanche	
Semoule bio parfumée	
Epinards bio à la crème	
Cantal	
Yaourt aromatisé	
Gâteau cake nature	
Cookies	
Corbeille de fruits bio	

VENDREDI
21/02/2025

Crêpe emmental	
Roulade de surimi sauce cocktail	
Salade verte bio	
Flan de patates douce au chèvre	
Colin mariné à la provençale	
Haricots blancs bio cuisinés	
Carottes bio épice cumin	
Fromage blanc nature bio + sucre	
Fromage Le Roussot	
Banane bio coulis de chocolat	
Salade de fruits bio frais	
Corbeille de fruits bio	

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Label Rouge



Viande Bovine Française