

Menus des restaurants scolaires de la Ville de Lyon  
Cycle des menus du 1<sup>er</sup> mars au 9 avril 2010

Menus proposés sous réserve de modification de dernière minute  
S.V : sans viande - C.E : commerce équitable

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><b>01/03</b> Salade de pommes de terre Cordon bleu <u>SV</u> : Filet de poisson pané (hoki)/ citron Brocolis béchamel gratinés Briquette de lait UHT chocolat Fruit</p>	<p><b>02/03</b> Cœur de laitue vinaigrette Cassoulet <u>SV</u> : Croque tofu ail et fines herbes sauce tomate + haricots blancs à la tomate Croix de Malte Cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>04/03</b> Salade nantaise (mâche, betteraves) Sauté de bœuf sauce grand mère <u>SV</u> : Omelette Fusili à la quinoa <b>CE</b> Tomme noire Compote pommes/fraise</p>	<p><b>05/03</b> Tomate Steack de poisson (colin d'Alaska) sauce ciboulette Printanière de légumes Yaourt nature ½ écrémé Beignet au sucre</p>
<p><b>08/03</b> Concombre Sauté d'agneau sauce orientale <u>SV</u> : Médaillon de poisson (merlu) sauce lombarde Semoule <b>BIO</b> Yaourt nature ½ écrémé Compote pommes/pêches <b>BIO</b></p>	<p><b>09/03</b> Salade lentilles Cuisse de poulet <b>certifié</b> au jus Mater : Escalope poulet <b>certifié</b> au jus <u>SV</u> : Pavé du fromager Epinards branches <b>BIO</b> béchamel/croûtons Fromage frais aux fruits Fruit</p>	<p><b>11/03</b> Pizza Rôti de bœuf/ mayonnaise <u>SV</u> : Steak de poisson (colin d'Alaska) + mayonnaise Gratin de chou fleur <b>BIO</b> Rouy Fruit</p>	<p><b>12/03</b> Macédoine mayonnaise Filet de poisson meunière (colin d'Alaska)/ citron Purée Emmental Fruit</p>
<p><b>15/03</b> Tomate Sauté de dinde sauce chasseur <u>SV</u> : Quenelles sauce Mornay Carottes rondelles <b>BIO</b> Port salut Gaufre</p>	<p><b>16/03</b> Céleri rémoulade Chili con carne <u>SV</u> : Cubes de poisson et crustacés sauce paëlla Riz créole <b>CE</b> Tomme grise Compote de pommes <b>BIO</b></p>	<p><b>18/03</b> Taboulé Carré de porc sauce dijonnaise <u>SV</u> : Beignets de poisson / citron Choux de Bruxelles Crème dessert vanille Fruit</p>	<p><b>19/03</b> Salade batavia Plein filet de poisson (colin lieu) sauce provençale Pommes noisette Yaourt nature au lait entier Poires au sirop</p>

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><b>22/03</b> Salade verte iceberg Bœuf braisé sauce milanaise <u>SV</u> : Filet de poisson (hoki) sauce armoricaine Quinoa <b>BIO</b> et <b>CE</b> Camembert Pêches au sirop</p>	<p><b>23/03</b> Pâté de campagne / cornichon <u>SV</u> : Œufs durs mayonnaise Filet de poisson pané (hoki)/citron Gratin de courgettes <b>BIO</b> Fromage blanc nature (20%) Fruit</p>	<p><b>25/03</b> Carottes râpées vinaigrette Tartiflette <u>SV</u> : Rollini mozarella sauce tomate Pommes vapeur Yaourt nature sucré Compote de poires</p>	<p><b>26/03</b> Salade de cocos Omelette Jardinière de légumes Vache Gros Jean Fruit</p>
<p><b>29/03</b> Radis Beurre Sauté de dinde sauce aux oignons <u>SV</u> : Filet de poisson pané (colin d'Alaska) / citron Haricots verts <b>BIO</b> Saint Nectaire Pompon cacao</p>	<p><b>30/03</b> Chou fleur vinaigrette Escalope de veau hachée sauce marengo <u>SV</u> : Tofou du soleil sauce acapulco Gratin dauphinois Mousse au chocolat Fruit</p>	<p><b>01/04</b> Salade verte iceberg Sauté de bœuf sauce bourguignonne <u>SV</u> : Œufs durs sauce béchamel Flageolets Extra Fins Yaourt aromatisé Compote pommes/banane <b>BIO</b></p>	<p><b>02/04</b> Taboulé Médailon de poisson (merlu) sauce normande Epinards branches <b>BIO</b> béchamel / Croûtons Bûche du Pilat Fruit</p>
<p><b>05/04</b>  <b>LUNDI DE PAQUES</b></p>	<p><b>06/04</b> Betteraves vinaigrette Hachis parmentier Purée / emmental <u>SV</u> : Demi-lune aux 5 fromages sauce tomate + emmental Cantal Fruit</p>	<p><b>08/04</b> Tomate / thon / olives Sauté de porc sauce bercy <u>SV</u> : Filet de poisson meunière (colin d'Alaska) / citron Petits pois très fins Yaourt nature au lait entier Tarte grillée aux pommes</p>	<p><b>09/04</b> Cœur de laitue Couscous au poulet <u>SV</u> : Couscous de la mer Semoule Dessert lacté au chocolat Fruit</p>