


















Menus du 30 septembre au 1^{er} octobre 2021*

	LUNDI 27	!	MARDI 28	!	MERCREDI 29	!	JEUDI 30	!	VENDREDI 1 ^{er}	!
Entrée	  Salade verte sauce salade	jl	  Salade de haricots verts sauce salade	jl	 Céleris remoulade sauce mayonnaise	cj l	Crêpe au fromage	a cg	 Salade de tomates/mais sauce salade	jl
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	Poisson à la bordelaise	ad il
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		 Gratin de brocolis	ag
Produit laitier	Mini pavé d'Affinois	g	Tomme de cadé	g	 Emmental	g	Croc'lait	g	Kiri	g
Dessert	Œufs à la neige	a cg	 Raisin blanc (Italie)		 Cocktail de fruits		  Fruit de saison (selon arrivage)		 Crème dessert chocolat	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.

Retrouvez les menus sur www.chassieu.fr

Chassieu.fr



Produits Label rouge





















Produits du Rhône



Produits de la région

*(sous réserve d'approvisionnement)

Menus du 4 au 8 octobre 2021*

	LUNDI 4	!	MARDI 5	!	MERCREDI 6	!	JEUDI 7	!	VENREDI 8	!
			Menu végétarien							
 Entrée	 Salade verte sauce salade	jl	Tarte au fromage	ag	Macédoine de légumes mayonnaise	cjl	 Salade de concombres (France) au fromage blanc	gj	 Carottes râpées sauce salade	jl
Entrée de substitution										
Plat	Boulettes de bœuf à la catalane	af	 Omelette nature	c	Pilon de poulet		Veau marengo	l	Poisson pané	acd
Plat de substitution	Thon à la catalane	d			Filet de colin	d	Œuf dur	cg		
 Accompagnement	 Farfalles	ag	 Poêlée ratatouille	egi	 Riz à l'espagnol		Smiles	ag	 Courgettes et pommes de terre à la provençale	g
Produit laitier	 Fromage blanc	g	 Ortolan	g	Yaourt nature	g	 Yaourt aux fruits	g	Mini pavé brebis	g
 Dessert	 Compote pommes		 Raison noir (France)		 Pommes		 Cocktail de fruits		Mini beignet au Nutella	acghe

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.

Semaine nationale du goût
Pas la peine d'en faire
tout un fromage!

RESTAURATION MUNICIPALE

Menus du 11 au 15 octobre 2021*

	LUNDI 11	!	MARDI 12	!	MERCREDI 13	!	JEUDI 14	!	VENDREDI 15	!
					Menu végétarien					
Entrée	Betteraves au vinaigre de cidre 	jl	Italie Tomate mozzarella	g	Salade verte au chèvre chaud sauce salade 	ag jl	 AB Salade verte sauce salade	jl	 Céleris rémoulade	ic jl
Entrée de substitution										
Plat	Italie Sauce carbonara au parmesan	ag	Sauté de bœuf à la provençale		Œufs durs à la tomate	c	Savoie Tartiflette aux lardons et au reblochon	g	Aveyron Filet de colin sauce roquefort	ad g
Plat de substitution	Suisse Sauce à l'emmental	ag	Filet de hoki à la provençale	d						
Accompagnement	 Spaghettis	ag	 AB Haricots verts	g	 Flageolets	g	Savoie Tartiflette au reblochon	g	 AB Riz pilaf	g
Produit laitier	Rhône-Alpes Beaufort	g	Auvergne St Nectaire	g	Aquitaine Ossau-Iraty	g	 Fromage blanc	g	Normandie Camembert	g
Dessert	  Kiwi		 AB Compote de pommes		Marbré chocolat	ac eg h	 Poire (France)		 Gâteau au fromage blanc	ac eg h

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 18 au 22 octobre 2021*

	LUNDI 18	!	MARDI 19	!	MERCREDI 20	!	JEUDI 21	!	VENREDI 22	!
							Menu végétarien			
 Entrée	 Salade du Puy sauce salade	jl	 Salade verte sauce salade	jl	 Salade de maïs sauce salade	jl	 Salade de choux blancs au curry sauce mayonnaise	cjl	 Carottes râpées sauce salade	jl
Entrée de substitution										
Plat	Steak haché		 Rôti de porc		Poulet rôti		Œuf béchamel	ac g	Merlu à l'aioli	dc jl
Plat de substitution	Poisson meunière	dg	Omelette	cg	Filet de colin meunière	dg				
 Accompagnement	Gratin de potiron	ag	 Haricots blancs		 Rösti de pommes de terre et tomate provençale	ei	 Épinards	g	 Pommes vapeur	g
Produit laitier	 Babybel à l'emmental	g	 Yaourt nature	g	 Emmental	g	Tomme blanche	g	 Petit Suisse aromatisé	g
 Dessert	 Raisin blanc		 Dés de pêche au sirop		Flan vanille caramel	cg	Quatre-quarts aux poires maison	ac g	 Compote de pommes	

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)

Menus du 25 au 29 octobre 2021*

	LUNDI 25	!	MARDI 26	!	MERCREDI 27	!	JEUDI 28	!	VENDREDI 29	!
									Menu Halloween	
Entrée	Mélange tendre pousse (circuit court) j l		Concombres au fromage blanc (circuit court) g		Salade de haricots verts au vinaigre de cidre j l		Salade de perles aux épices ac d j l n		Cheveux du démon aux yeux de sorcière (circuit court) j l	
Entrée de substitution										
Plat	Choucroute garnie (plat complet) c g l		Steak haché façon bouchère (circuit court)		Rôti de veau marengo a l		Pané au fromage ac g		Brandade de morue MSC à la portugaise (plat complet) b d g l n	
Plat de substitution	Tortilla galette c		Haché de cabillaud sauce raïto (circuit court) a b c d g l n		Filet de colin MSC sauce anchoïade a b d g i l n					
Accompagnement	Chou et pommes vapeur l g		Petits pois au jus a g l		Polenta crémeuse g		Épinards a g			
Produit laitier	Yaourt nature fermier Désiris (circuit court) g		Six de Savoie g		Petit Suisse aromatisé g		Yaourt aromatisé Danone g		Pâte lisse au coulis de fruits rouges g	
Dessert	Compote de fruits aux myrtilles		Flan vanille g		Banane		Kiwi		Gâteau au chocolat a c 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.



Produits Label rouge












Produits du Rhône



Produits de la région

Menus du 2 au 5 novembre 2021*

	LUNDI 1 ^{er}	!	MARDI 2	!	MERCREDI 3	!	JEUDI 4	!	VENREDI 5	!
Entrée			 Taboulé	a	 Salade verte batavia (circuit court)	jl	 Chou blanc vinaigrette au cumin (circuit court)	jl	Terrine de légumes	cg i
Entrée de substitution										
Plat			Crêpe au fromage	ac g	Rosbeef à l'ancienne	ag il	Escalope de dinde sauce paprika (circuit court)	al	Gratin de poisson MSC (circuit court)	ab cd
Plat de substitution					Filet de hoki MSC sauce citron (circuit court)	ab dg ln	Beaufilet de colin à la crème safranée (circuit court)	ab dg il n		
Accompagnement			 Haricots verts en persillade	g	Pommes noisettes	eg	 Légumes à l'orientale	i	 Riz	g
Produit laitier			P'tit Louis tartine	g	Petit Suisse sucré	g	Rondelé aux épices		Yaourt nature sucré	g
Dessert			Pomme (circuit court)		 Compote de poires		 Moelleux aux pommes à la cannelle	ac gh	 Banane	

Féié

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.



Produits Label rouge



Produits du Rhône



Produits de la région