


















Menus du 3 au 7 mai 2021*

	LUNDI 3	!	MARDI 4	!	MERCREDI 5	!	JEUDI 6	!	VENDREDI 7	!
			Menu végétarien							
Entrée	 Salade verte sauce salade	jl	 Salade de lentilles sauce salade	jl	  Taboulé	ajl	  Salade de tomates sauce salade	jl	Pizza fromage	ag
Entrée de substitution										
Plat	Bœuf bourguignon		 Omelette nature	c	Croque monsieur maison	ag	Poulet à la crème	g	Filet de colin meunière	ad
Plat de substitution	Filet de colin	d			Croque monsieur au fromage maison	ag	Pané au fromage	ag		
Accompagnement	 Coquillettes	g	Haricots beurre	g	  Salade verte sauce salade	jl	 Riz		Poêlée ratatouille	
Produit laitier	Fromage fondu	g	 Yaourt nature	g	Fromage blanc	g	Bûche de chèvre	g	 Mimolette	g
Dessert	  Pomme		 Nectarine		Flan chocolat maison	g	Compote de pommes		 Fraise chantilly	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 pain & une composante chaque jour

Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992



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 10 au 12 mai 2021*

	LUNDI 10	!	MARDI 11	!	MERCREDI 12	!	JEUDI 13	!	VENREDI 14	!
					Menu végétarien		Férié, pont de l'Ascension			
Entrée	  Salade verte sauce salade	jl	 Salade grecque (tomates, concombres, fêta et olives noires) sauce salade	gj l	  Radis beurre	g				
Entrée de substitution										
Plat	Paupiette de veau		Grillade de porc sauce charcutière	jl	Boulettes végétales lentilles vertes 	a				
Plat de substitution	Paupiette de poisson	db	Omelette	c						
Accompagnement	 Tortis	g	 Petits pois	g	Frites					
Produit laitier	Six de Savoie	g	Petit Suisse aromatisé	g	 Camembert	g				
Dessert	 Cocktail de fruits		Flan pâtissier	ac g	 Poire au chocolat					

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 pain & une composante chaque jour

Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992



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)

RESTAURATION MUNICIPALE

Menus du 17 au 21 mai 2021*

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
		Menu végétarien			
Entrée	Melon	Salade grande duchesse (pommes de terre, haricots verts & céleris) sauce mayonnaise	Macédoine de légumes sauce mayonnaise	Carottes râpées sauce salade	Salade de blés multicolore (petits pois, tomate, maïs) sauce salade
Entrée de substitution					
Plat	Spaghetti à la carbonara	Quenelles sauce armoricaine	Cordon bleu	Osso bucco à la dinde	Filet de hoki au beurre blanc
Plat de substitution	Spaghetti au thon		Poisson pané	Œuf dur	
Accompagnement		Carottes Vichy	Flageolets	Pennes	Gratin de courgettes
Produit laitier	St Paulin	Fromage blanc	Emmental (portion)	Yaourt aromatisé	Brie
Dessert	Pomme	Pêche jaune	Kiwi	Compote pomme/fraise	Banane

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



Pergaud : 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 25 au 28 mai 2021*

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
	Férié				Menu végétarien
 Entrée		   Salade verte sauce salade	jl Salade  de haricots verts sauce salade	jl Pastèque 	  Taboulé
Entrée de substitution					
Plat		 Sauté de poulet sauce moutarde à l'ancienne	jl Escalope de dinde	jl Chipolata	jl Tarte fromage
Plat de substitution		Filet de hoki sauce moutarde à l'ancienne	dg Filet de colin	d Œuf dur	c Œuf dur
 Accompagnement		Pommes rissolées	ag Gratin brocolis fromage	ag Lentilles	 Haricots beurre
Produit laitier		 Fromage ail et fines herbes	g Pik & Croq'	g Yaourt vanille 	g Tomme grise
 Dessert		Mars (barre glacée)	ae fg h   Pomme	ac g Cake aux fruits confits maison	 Abricot

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 pain & une composante chaque jour

Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992



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 31 mai 2021*

	LUNDI 31	!	MARDI 1 ^{er}	!	MERCREDI 2	!	JEUDI 3	!	VENDREDI 4	!
Entrée	 Betteraves sauce vinaigrette au cidre	jl								
Entrée de substitution										
Plat	Filet de colin aux câpres	d								
Plat de substitution										
Accompagnement	 Salsifis	g								
Produit laitier	 Petit Suisse aromatisé	g								
Dessert	  Pomme									

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 pain & une composante chaque jour

Les viandes

Elles proviennent d'animaux abattus suivant la réglementation française en vigueur. Arrêté ministériel du 17 mars 1992



composante à mettre au compostage.



Produits Label rouge



Produits du Rhône



Produits de la région