



LUNDI

19/01/2026

Oeuf bio mayonnaise	
Cake provençal	
Salade verte bio	

Bio croque tofu emmental	
Bio sauté de porc chasseur	 

Lentilles bio à la paysanne	
Gratin de choux fleurs bio	

Yaourt nature bio + sucre	 
Cantal	

Clémentine bio	
Poire bio	

Corbeille de fruits bio	
-------------------------	--

MARDI

20/01/2026

Carottes bio râpées à l'orange	
Endive bio aux croûtons	
Salade verte bio	

<u>Bio Tortelloni ricotta épinard sauce tomate (plat unique)</u>	
Poisson du marché sauce crustacés	

Bio fusilli bio	
Poêlée de légumes bio	

Yaourt bio aromatisé vanille	 
Bûche du Pilat	

Moelleux au chocolat	
Gaufre sucre glace	

Corbeille de fruits bio	
-------------------------	--

JEUDI

22/01/2026



22/01/2026

Sellerie Hüttenkäse Paprika (céleri fromage blanc paprika)	
Fenchel Karotte Apfel vinaigrette (salade fenouil carotte et pomme bio)	

Schnitzel sauce curry ketchup (pané végétal)	
<u>Choucroute garnie (saucisse Francfort, jambon de porc, saucisson à l'ail)</u>	

Kartoffel (pommes de terre bio persil)	
Karotten (carottes bio persillées)	

Einfacher WeiBkäse (fromage blanc nature bio + sucre)	 
Käse (Fourme d'Ambert)	

Obstsalat (salade de fruits bio)	
Apfelkuchen (gâteau pomme cannelle)	

Corbeille de fruits bio	
-------------------------	--

MÉTROPOLE

GRAND LYON



VENDREDI

23/01/2026



Velouté de lentilles corail	
Bio macédoine de légumes mayonnaise	
Salade verte bio	

Crumble de butternut à la mozzarella	
Bio falafels sauce blanche	

Riz bio créole	
Trio de légumes bio	

Yaourt bio aromatisé citron	 
Camembert bio	

Corbeille de fruits bio	
-------------------------	--

## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique



Produit local



Appellation  
d'Origine Contrôlée



Pêche  
Responsable



Plat Végétarien



Viande Bovine  
Française



Fabriqué à  
la cuisine  
centrale