












Ville de Satolas-et-Bonce

<div>  </div>			
LUNDI	MARDI	JEUDI JOURNÉE DE LA GENTILLESSE / REPAS VÉGÉTARIEN	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette		Salade iceberg à la vinaigrette	 Salade de pâtes BIO à la milanaise
 Aiguillettes de poulet au jus <i>SV : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i>	 Colin d'Alaska sauce persane	 Nuggets à l'emmental	Haché de veau aux herbes <i>SV : Omelette nature</i>
Purée de légumes	 Riz créole BIO	Pommes de terre röstis aux légumes	Petits pois
	 Cantal AOP		
Beignet fourré à la framboise	Fruit de saison	 Purée de pommes BIO	Fruit de saison











LUNDI REPAS VÉGÉTARIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI
  Raviolis BIO aux légumes du soleil (plat complet)	<p><i>FERIE</i></p>	Rillettes de sardines  Rôti de porc aux oignons <i>SV : Gratin de lentilles, patate douce, oignon et emmental (plat complet)</i>  Lentilles BIO Fromage blanc	 Chou rouge BIO mariné  Cubes de poisson blanc sauce crème Purée de pommes de terre Lacté saveur chocolat
/  Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras  Fruit de saison BIO			



Semaine du 17 au 21 Novembre 2025

Ville de Satolas-et-Bonce












LUNDI	MARDI REPAS VÉGÉTARIEN	JEUDI	VENDREDI
Salade de risetti au pistou	Radis beurre	 Céleri râpé BIO sauce rémoulade	  Sauté de bœuf BIO sauce catalane
Quenelles de carpe des Dombes sauce aurore	 Chili sin carne	 Aiguillettes de poulet sauce miel et poivron	<i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches, curcuma et torti</i>
 Haricots verts BIO à l'ail	 Riz BIO	 Semoule BIO	 Chou-fleur BIO persillé
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Compote pomme-banane individuelle	 Saint Nectaire AOP
			Gâteau au fromage blanc



Semaine du 24 au 28 Novembre 2025



Ville de Satolas-et-Bonce










LUNDI MENU BIO / REPAS VÉGÉTARIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé d'hiver (semoule BIO)	 Carottes râpées BIO à la vinaigrette		
 Œuf dur BIO à la florentine	 Emincé de dinde sauce barbecue	 Hoki sauce citron	Jambon blanc
	<i>SV : Confit de légumes et haricots rouges</i>		<i>SV : Bolognaise de légumes</i>
 Epinards BIO	Pommes de terre persillées	 Petits pois BIO	Coquillettes
		Fromage blanc	Brie BIO 
 Fruit de saison BIO	Purée pomme-mangue	Tarte au chocolat	Fruit de saison



Semaine du 01 au 05 Décembre 2025

Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VÉGÉTARIEN
<p>Salade coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO) </p> <p> Colin d'Alaska pané</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Cake à la chataîgne</p>	<p>Carbonara</p> <p><i>SV : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</i></p> <p> Penne BIO</p> <p> Yaourt BIO aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p> Sauté de bœuf au jus</p> <p><i>SV : Emincé végétal BIO sauce basilic</i> </p> <p>Brocolis à la béchamel et pommes de terre</p> <p>Purée de pommes individuelle</p>	<p> Tajine de légumes</p> <p> Semoule BIO</p> <p> Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison</p>


Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI REPAS VÉGÉTARIEN/FÊTE DES LUMIÈRES



Quenelles à la sauce tomate

Riz BIO 

Bleu d'Auvergne AOP 

Fruit de saison

MARDI



Boulettes de bœuf BIO au jus

*SV : Hachis parmentier
végétarien (plat complet)*

Purée de pommes de terre

Fromage frais Rondelé nature

Cocktail de fruits au sirop léger

JEUDI



Salade de blé BIO sauce ail et
fines herbes



Aiguillettes de poulet sauce
safranée

*SV : Mélange de chou-fleur, pois
chiches, curcuma et torti*

Chou-fleur persillé

Fruit de saison

VENDREDI

Chou rouge mariné



Cubes de poisson blanc sauce
mujdei



Carottes BIO

Tarte au flan

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025

Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE FIN D'ANNÉE	VENDREDI MENU BIO / REPAS VÉGÉTARIEN
 Rôti de porc sauce forestière <i>SV : Bolognaise de légumes</i>  Macaroni BIO  Pont l'Evêque AOP Lacté saveur vanille nappé au caramel	 Colin d'Alaska sauce paprika  Haricots verts BIO à l'ail  Yaourt BIO nature Eclair saveur vanille	Cake aux deux saumons   Emincé de dinde LR sauce aux marrons <i>SV : Gnocchettis sauce aux légumes d'antan</i> Pommes pin / Bûche au chocolat, clémentine et papillotes	 Taboulé d'hiver (semoule BIO)  Hachis végétarien de courges BIO et lentilles BIO (plat complet)  /  Fruit de saison BIO