



Semaine du 03 au 07 Novembre 2025

Ville de Satolas-et-Bonce



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



Semaine du 10 au 14 Novembre 2025

Ville de Satolas-et-Bonce



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

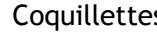
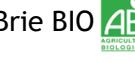
Semaine du 17 au 21 Novembre 2025

Ville de Satolas-et-Bonce

LUNDI	MARDI REPAS VÉGÉTARIEN	JEUDI	VENDREDI
Salade de risetti au pistou	Radis beurre	Céleri râpé BIO sauce remoulade	
Quenelles de carpe des Dombes sauce aurore	 Chili sin carne	 Aiguillettes de poulet sauce miel et poivron	 Sauté de bœuf BIO sauce catalane
 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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MENU BIO / REPAS VÉGÉTARIEN			
Taboulé d'hiver (semoule BIO)  Œuf dur BIO à la florentine   Epinards BIO  Fruit de saison BIO	 Carottes râpées BIO à la vinaigrette  Emincé de dinde sauce barbecue <i>SV : Confit de légumes et haricots rouges</i>  Pommes de terre persillées	 Hoki sauce citron  Petits pois BIO  Fromage blanc  Tarte au chocolat	  Jambon blanc <i>SV : Bolognaise de légumes</i>  Coquillettes  Brie BIO
			Fruit de saison



Semaine du 01 au 05 Décembre 2025

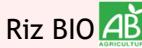
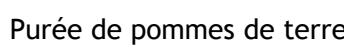
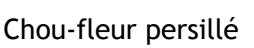
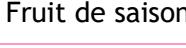
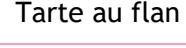
Ville de Satolas-et-Bonce



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 chataigne</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>

Semaine du 08 au 12 Décembre 2025

Ville de Satolas-et-Bonce

LUNDI REPAS VÉGÉTARIEN/FETE DES LUMIERES	MARDI	JEUDI	VENDREDI
  Quenelles à la sauce tomate	 Boulettes de bœuf BIO au jus <i>SV : Hachis parmentier végétarien (plat complet)</i>	 Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes  Aiguillettes de poulet sauce safranée <i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches, curcuma et torti</i>	 Chou rouge mariné  Cubes de poisson blanc sauce mujdei
 Riz BIO	 Purée de pommes de terre	 Chou-fleur persillé	 Carottes BIO
 Bleu d'Auvergne AOP	 Fromage frais Rondelé nature	 Fruit de saison	 Tarte au flan
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025

Ville de Satolas-et-Bonce

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