


































LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI VIVE LA GALETTE	VENDREDI
/	Salade de quinoa BIO et boulgour BIO  (carottes, céleris, oignons)	Jus d'orange	/
  Ravioli BIO aux légumes sauce tomate basilic (plat complet)	 Colin d'Alaska sauce safranée	 Sauté de bœuf sauce paprika <i>SV : Boulettes végétales sauce paprika</i>	Jambon blanc  <i>SV : Omelette BIO nature</i>
/	Chou-fleur à la béchamel	Carottes persillées	Risetti au beurre
Mélusin	Yaourt nature sucré HVE du GAEC Barras 	/	 Gouda BIO
Lacté saveur vanille	/	 Galette des rois 	Fruit de saison

Semaine du 12 au 16 Janvier 2026








Ville de Satolas-et-Bonce

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN/MENU BIO
Friand au fromage	Salade coleslaw rouge (chou rouge BIO , carottes BIO, mayonnaise) 	Macédoine de légumes BIO à la mayonnaise 	/
 Merlu sauce crème carottes	 Bolognaise de bœuf	 Blanquette de dinde	 Hachis de courge BIO et lentilles BIO (plat complet) 
Purée de légumes variés	<i>SV : Bolognaise de légumes</i>	<i>SV : Blanquette végétale BIO (émincé végétal BIO)</i> 	/
Fromage blanc	 Torti BIO	Riz créole	 Edam BIO 
/	/	/	Fruit de saison BIO 
	Liegeois saveur chocolat	Compote pomme kiwi BIO 	



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI REPAS MONTAGNARD
/	/	Salade de lentilles BIO à l'africaine	Chou blanc BIO aux pommes
 Tajine de poisson	  Œuf dur BIO sauce catalane	 Estouffade de bœuf sauce forestière	Tartimouflette (Dés de volaille, Pommes de terre, fromage à tartiflette, lait, crème fraîche, oignons) (plat complet)
 Semoule BIO	Duo de haricots verts et haricots beurre	<i>SV : Tarte aux fromages</i>	<i>SV : Gratin de pommes de terre et fromage (plat complet)</i>
 Camembert BIO	Yaourt nature	Jardinière de légumes	/
Fruit de saison	Cake à l'ananas	/	 Yaourt HVE aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux
		 Fruit de saison BIO	/












Ville de Satolas-et-Bonce

LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
/	Salade de petit épeautre BIO 	Carottes râpées vinaigrette mexicaine	/
 Rôti de porc sauce arrabiata	 Wings de poulet	  Gratin de macaronis BIO courge, cheddar et mozzarella (plat complet)	Quenelles de carpes des Dombes sauce armoricaine
<i>SV : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i>	<i>SV : Nuggets à l'emmental</i>		
Polenta crémeuse	Crumble de brocolis	/	 Riz BIO aux légumes
 Brie BIO	Fromage blanc	/	Fromage frais Rondelé nature®
Cocktail de fruits au sirop léger	/	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison

Semaine du 02 au 06 Février 2026

Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI VIVE LES CREPES	MARDI REPAS VEGETARIEN/MENU BIO	JEUDI	VENDREDI BIENTÔT LES VACANCES
Céleri râpé sauce cocktail	Taboulé d'hiver (semoule BIO)	/	Macédoine de légumes BIO à la mayonnaise
 Rôti de dinde sauce romarin	  Omelette BIO aux fines herbes	 Sauté de bœuf sauce mironton	 Colin d'Alaska fileté meunière
<i>SV : Sticks de mozzarella</i>		<i>SV : Falafels sauce fromage blanc et menthe</i>	
 Petits pois BIO	 Epinards BIO à la béchamel	 Blé BIO tendre	Pommes de terre quartier et ketchup
/	/	 Pont l'Evêque AOP	/
Crêpe sucrée	 Fruit de saison BIO	Compote pomme mangue	 Fruit de saison BIO