



Menus centre aéré

JUILLET 2022

En raison de problèmes d'approvisionnements liés à la crise actuelle, la Régie de Restauration peut être amenée à modifier les menus.
Merci de votre compréhension.



Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Pizza tomate mozzarella maison g-l ✓ Bouchées riz tomate mozzarella g-l ☀ Ratatouille ☀ Yaourt nature l ☀ Fruit de saison 🍞 Pain g <i>Compote à boire</i> <i>Muffin aux pépites de chocolat g-j-l-o</i>	☀ Melon 🐟 Filet de poisson sauce nantua c-g-i-j-l-p-s 🍝 Farfalle (+fromage râpé) g-l-o 🧀 Fromage l 🍷 Ile flottante et crème 🍷 glaise l-o 🍞 Pain g ☀ Fruit de saison <i>Pain aux céréales et confiture g-z</i>	Salade de pommes de terre m-o-s 🍷 Sauté de porc sauce soja (gingembre) g-j-l-s ou ✓ Sauté végétal à la basquaise (blé, pois chiches, aubergines, courgettes, poivrons) g-s 🍷 Chou-fleur persillé l-s 🧀 Fromage l ☀ Fruit de saison 🍞 Pain g <i>Lait chocolaté l</i> <i>Mini-viennoiseries g-j-l-o</i>	FÉRIÉ	Duo perles-quinoa tomates et épices douces g-m-s 🐟 Filet de poisson froid / mayonnaise / citron m-o-p-s 🍷 Salade de haricots verts et tomates m-s 🧀 Fromage l 🍷 Compote de fruits 🍞 Pain g <i>Jus de fruits</i> <i>Pain au levain et chocolat g-l</i>

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22 : Finger Food
☀ Salade verte / œuf dur / vinaigrette maison m-o-s ✓ Poêlée chinoise végétale (blé, poêlée de légumes) g-j-s 🧀 Fromage l 🍰 Cake au citron maison g-l-o 🍞 Pain g ☀ Fruit de saison <i>Pain aux céréales et confiture g-z</i>	Feuilleté au fromage / salade verte / vinaigrette maison g-l-m-o-s 🐟 Filet de poisson sauce beurre blanc g-l-p 🍷 Carottes à la coriandre l-s 🧀 Fromage l ☀ Fruit de saison 🍞 Pain g <i>Yaourt à boire l</i> <i>Financier aux amandes f-g-l-o</i>	☀ Radis / beurre demi-sel l Sauté d'agneau aux herbes de Provence g-l-s ou ✓ Pané de blé fromage épinards g-l Flageolets l-s 🍷 Fromage blanc nature l ☀ Fruit de saison 🍞 Pain g <i>Compote à boire</i> <i>Gaufre g-j-l-o</i>	🍷 Salade de riz m-o-s 🍷 Poulet fermier rôti au romarin g-l-s ou ✓ Mélange semoule-pois chiches g-s ☀ Aubergines à la catalane s Liégeois aux fruits l 🍞 Pain g <i>Jus de fruits</i> <i>Pain au maïs et fromage g-l</i>	☀ Melon 🐟 Cubes de poisson pané aux céréales / citron g-p Potatoes 🧀 Fromage l Glace à l'eau 🍞 Pain g <i>Lait chocolaté l</i> <i>Pain d'épices g</i>

Lundi 25 : Menu BIO	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
🍷 Pizza aux 4 légumes g-l 🍷 Œufs durs l-o ☀ Epinards hachés béchamel g-l 🧀 Fromage l ☀ Fruit de saison 🍞 Pain g <i>Lait chocolaté l</i> <i>Madeleine g-o</i>	☀ Concombres sauce curry m-s 🐟 Filet de poisson à la bahianaise g-i-l-p 🍷 Boulgour g-l Petit-suisse sucré l Brioche aux pralines f-g-l-o 🍞 Pain g ☀ Fruit de saison <i>Pain au levain et chocolat g-l</i>	Croque-monsieur maison / salade verte / vinaigrette maison g-l-m-o-s-z 🍷 Sauté de bœuf sauce chasseur g-l-s ou ✓ Mélange riz et lentilles corail ☀ Purée de céleri i-l-s 🧀 Fromage l ☀ Fruit de saison 🍞 Pain g <i>Yaourt à boire l</i> <i>Clafoutis aux abricots maison g-l-o</i>	☀ Céleri rémoulade i-m-o-s Haché de veau au jus j-l ou ✓ Bouchées riz épinards et ricotta g-l Lentilles à la tomate l-s 🍷 Flan vanille nappé caramel l 🍞 Pain g <i>Jus de fruits</i> <i>Pain complet et fromage g-l</i>	Salade de pâtes aux légumes croquants sauce citron g-i-m-o-s 🐟 Filet de poisson froid / sauce cocktail m-o-p-s Macédoine mayonnaise m-o-s ☀ Yaourt nature l ☀ Fruit de saison 🍞 Pain g <i>Compote à boire</i> <i>Cake marbré g-l-o</i>

Légumes et fruits crus / légumes et fruits cuits • Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.

produits laitiers • Source de protéines, calcium, vitamines.

féculents • Source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres.

Viande, poisson, œuf • Source de protéines animales, lipides, vitamines, fer.

Ces menus sont consultables sur internet www.ville-venissieux.fr

En raison de contraintes liées aux approvisionnements et afin de limiter le gaspillage alimentaire, la Régie de restauration peut être amenée à modifier les menus.

Produit BIO Produit de saison : Été

Plat à base de protéines végétales Poisson issu d'une filière Pêche Durable

Les 14 allergènes majeurs

- | | |
|-------------------|--------------|
| a Arachide | m Moutarde |
| c Crustacés | o Œufs |
| f Fruits à coques | p Poisson |
| g Gluten | q Mollusques |
| i Céleri | s Sulfites |
| j Soja | u Lupin |
| l Lait | z Sésame |

Règlement INCO (1169 - 2011)
Liste des allergènes majeurs à déclaration obligatoire

