

SIVOS Péronne - St Maurice de Sathonay

menu cantine

Semaine du 01/06/2026 au 05/06/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Salade de lentilles bio local	Quiche lorraine	Jeunes carottes	Rond de Burdignes à la coupe	Melon
Mardi	Tomate	Omelette sauce milanaise	Pommes noisettes	Petit nova bio aromatisé	Abricots cuits à la gelée de groseille
Jeudi	Macédoine de légumes	Sauté de volaille* sauce estragon	Blé	Saint-Moret	Nectarine
Vendredi	Concombre tzatziki	Tranche de colin façon fish & chips	Flan de brocolis	Yaourt bio au sucre de canne	Beignet au chocolat

Semaine du 08/06/2026 au 12/06/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Salade verte batavia	Macaronis à la carbonara*	(plat complet)	Vache qui rit	Compote de pommes maison à la vanille
Mardi	Carottes râpées	Bœuf* Stroganov	Courgettes andalouse bio	Petit suisse nature	Gâteau basque
Jeudi	Pâté croute	Escalope viennoise veggio	Purée de légumes	Brique de Burdignes à la coupe	Cerise
Vendredi	Pastèque	Blanquette de poisson MSC	Riz	Pont l'évêque AOP à la coupe	Mousse au chocolat

Semaine du 15/06/2026 au 19/06/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Samoussa aux légumes	Grignottes de poulet* au jus	Épinards béchamel	Petit nova bio aromatisé	Cocktails de fruits au sirop
Mardi	Tomate	Nuggets veggies	Lentilles bio local	Petit Louis tartine	Pêche
Jeudi	Salade de riz	Moussaka de bœuf*	(plat complet)	Yaourt local Etrez	Abricot bio
Vendredi	Melon	Filet de lieu MSC façon Niçoise	Torsades bio	Saint Nectaire à la coupe AOP	Liégeois au caramel

Semaine du 22/06/2026 au 26/06/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Salade de haricots verts vinaigrette balsamique	Chili con carne*	Riz bio	Yaourt nature fermier Désiris HVE	Pomme
Mardi	Taboulé (semoule bio)	Chipolatas régionale*	Carottes	Brie à la coupe	Flan vanille
Jeudi	Betteraves bio cuites vinaigrette	Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Purée de pommes de terre	Tomme noire à la coupe	Pastèque
Vendredi	Cœur de laitue	Beaufilet de colin au beurre blanc	Petits pois	Fromage blanc	Moelleux aux fruits (œufs bio)

Semaine du 29/06/2026 au 03/07/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Radis beurre	Pois chiches crémeux aux épices douces	Coquillettes bio au beurre	Carré Ligeuil à la coupe	Crème dessert chocolat
Mardi	Mortadelle	Filet de hoki MSC lemon	Ratatouille	Petit suisse nature	Abricot bio
Jeudi	Salade de cocos en persillade	Jambon grillé	Haricots verts bio persillés	Coulommiers à la coupe	Melon
Vendredi Pique Nique	Sandwich pain de mie jambon de poulet*, salade, sauce kebab		Chips sachet	Yaourt à boire à la vanille	Gourde de compote & biscuits fourrés chocolat

* viande d'origine française

Menus réalisés en collaboration avec une diététicienne.