

SIVOS Péronne - St Maurice de Sathonay

menu cantine

Semaine du 28/09/2026 au 02/10/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Salade de riz bio	Escalope viennoise veggie	Petit pois	Petit suisse aromatisé	Kiwi
Mardi	Cœur de laitue	Gratin de poisson MSC	Tortis	Croq'lait	Compote pomme coupelle
Jeudi	Salade coleslaw	Jambon grillé sauce madère	Purée de pomme de terre	Camembert bio à la coupe	Nappé au caramel
Vendredi	Concombre au fromage blanc	Filet de colin d'Alaska MSC meunière	Gratin de courgettes	Frulos	Gâteau de poires & pépites de chocolat (œufs bio)

Semaine du 05/10/2026 au 09/10/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Brocolis sauce tartare	Sauté de bœuf* marengo	Semoule bio	Saint Nectaire à la coupe AOP	Crème dessert chocolat
Mardi	Salade de pomme de terre	Croque au fromage	Haricots verts bio persillés	Rond de Burdigues à la coupe	Poire
Jeudi	Mortadelle	Roti de dinde* sauce gravy	Purée de légumes	Fromage blanc nature	Banane bio
Vendredi	Céleris sauce gribiche	Filet de lieu MSC sauce moutarde	Lentilles bio local	Vache picon	Panacotta du chef au caramel

Semaine du 12/10/2026 au 16/10/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Salade de pois chiches bio local	Finger à la mozzarella	Ratatouille à base de courgettes HVE	Petit nova aromatisé	Kiwi
Mardi	Carottes râpées	Veau* marengo	Riz	Fromage frais de chèvre	Œufs à la neige
Jeudi	Salade haricots verts bio vinaigrette à l'échalote	Sauté de porc* aux olives	Pommes rissolées	Tomme	Kaki
Vendredi	Salade verte aux olives noires	Quenelle de carpe* tomate	Petit pois	Yaourt brassé HVE fruits exotiques	Moelleux au chocolat (œufs bio)

HVE (Haute Valeur Environnementale) - MSC (Marine Stewardship Council) : issu de la pêche durable

* viande d'origine française

Menus réalisés en collaboration avec une diététicienne.