

SIVOS Péronne - St Maurice de Sathonay

menu cantine

Semaine du 29/09/2025 au 03/10/2025

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Roulade de volaille	Roti de porc* au pesto	Ratatouille	Petit suisse nature	Pomme bio
Mardi	Courgettes râpées	Filet de lieu MSC à la crème safranée	Blé au beurre	Croq'lait bio	Ile flottante
Jeudi	Carottes râpées	Sauce bolognaise*	Macaronis bio	Buchette mélange à la coupe	Banane
Vendredi	Salade d'endives à la parmentière	Pépites colin 3 céréales	Gratin de potiron	Yaourt local circuit court	Moelleux aux pommes (œuf bio)

Semaine du 06/10/2025 au 10/10/2025

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Salade paysanne	Sauté de porc* tandoori	Semoule bio	Coulommiers à la coupe	Liégeois au chocolat
Mardi	Salade du puy à base de lentilles bio	Croque au fromage	Courgettes andalouse	Carré Président	Poires cuites au cassis
Jeudi	Cœur de laitue	Choucroute garnie	(plat complet)	Saint Nectaire à la coupe AOP	Kiwi bio
Vendredi	Salade festive	Filet de hoki MSC lemon	Brocolis à la crème	Yaourt nature sucré bio	Gâteau basque

Semaine du 13/10/2025 au 17/10/2025

La semaine du goût

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi Grèce	Taboulé à la grecque (semoule bio)	Moussaka de bœuf*	(plat complet)	Petit suisse aux fruits	Pommes cuites au miel
Mardi Espagne	Betteraves rouges vinaigrette xerès	Paëlla au poulet* et fruits de mer	Riz bio jaune	Tomme catalane à la coupe AOP	Clémentine
Jeudi Anglais	Salade coleslaw	Tranche de colin façon fish & chips	Potato wedges	Cheddar à la coupe	Pomme bio
Vendredi Halloween	Racines ensorcelées (céleri rémoulade)	Parmentier bœuf* du démon	(plat complet)	Yaout local circuit court	Moelleux au chocolat des pénombres (œufs bio) (anniversaires du mois)

* viande d'origine française

Menus réalisés en collaboration avec une diététicienne.