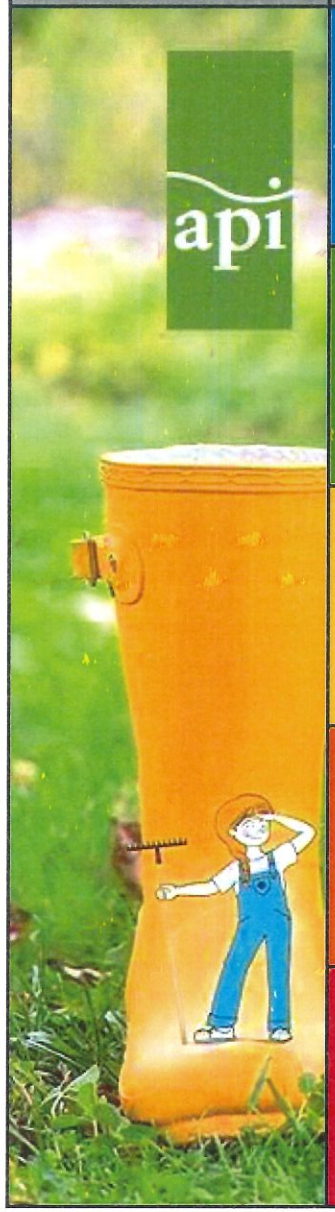
PECHBONNIEU I-10, M-7
Du 26/10/2026 au 30/10/2026



	Menu	Menu 5 éléments
Lundi	Coleslaw - Sauce façon remoulade Lasagnes au boeuf /Lasagnes de légumes **Mimolette Bio** Mousse au chocolat au lait	Coleslaw - Sauce façon remoulade Lasagnes au boeuf /Lasagnes de légumes **Mimolette Bio** Mousse au chocolat au lait
Mardi	Chou fleur CE2 - Vinaigrette Rôti de dinde CE2 - Sauce Thym citron /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce thym et citron **Coquillettes Bio** **Gouda Bio** **Banane Bio**	Chou fleur CE2 - Vinaigrette Rôti de dinde CE2 - Sauce Thym citron /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce thym et citron **Coquillettes Bio** **Gouda Bio** **Banane Bio**
Mercredi	**Fusilli Bio** - Vinaigrette Omelette du chef au fromage Petits pois CE2 , coulis de fruits rouges Riz au lait du chef	**Fusilli Bio** - Vinaigrette Omelette du chef au fromage Petits pois CE2 , coulis de fruits rouges Riz au lait du chef
Jeudi	Salade - Cowboy - Vinaigrette façon Caesar Poulet rôti /Nuggets végétarien de blé Frites - , ketchup Suisse sucré Carrot cake	Salade - Cowboy - Vinaigrette façon Caesar Poulet rôti /Nuggets végétarien de blé Frites - , ketchup Suisse sucré Carrot cake
Vendredi	**Haricots verts Bio** - Vinaigrette Quiche saumon épinards **Riz Bio** Pilaf Saint Nectaire AOP Poire	**Haricots verts Bio** - Vinaigrette Quiche saumon épinards **Riz Bio** Pilaf Saint Nectaire AOP Poire



Origine France **Bio** Produit labellisé Plat signature

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 26/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beurre à tartiner 1kg	Beurre doux	Lait
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil	
Endives (brut)	Endive	
Fruit de saison	Pomme	
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Lasagnes au boeuf	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Fromage, Boeuf Haché, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade, Lasagnes à garnir	Gluten, Lait
Lasagnes de légumes	Ail, Tomate, Oignon, Fromage, Sel fin, Lasagnes à garnir, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé, Julienne de légumes , Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc	Céleri, Gluten, Lait
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Saint Paulin	Saint Paulin	Lait
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 27/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou fleur CE2	Sel fin, Chou fleur	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emmental Bio	Emmental	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Rôti de dinde CE2	Rôti de dinde	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce Thym citron	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauce thym et citron	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 28/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, coulis de fruits rouges	Coulis	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Fruit de saison	Pomme	
Fusilli Bio	Fusilli, Huile, Sel fin	Gluten
Omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Riz au lait du chef	Lait de vache, Riz rond, Sucre semoule, Arôme	Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau, Curcuma, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 29/10/2026

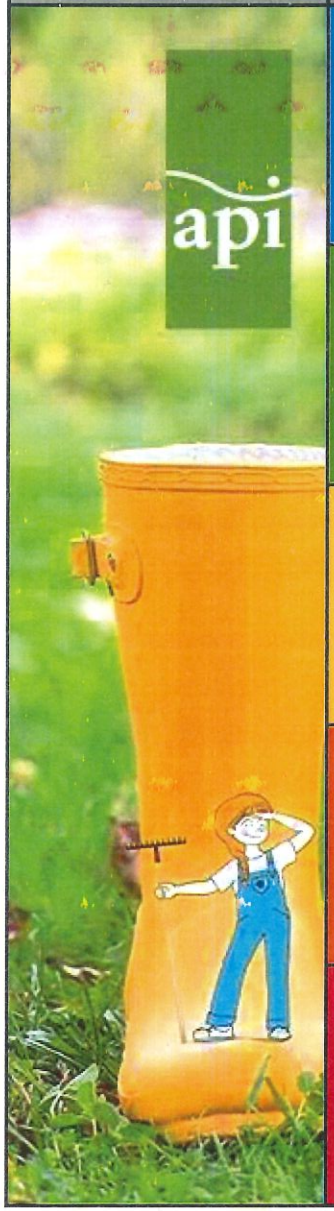
Plats	Ingrédients	Allergènes
, ketchup	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfites
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carrot cake	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Carotte	Gluten, Oeufs
Chips	Chips	
Cowboy	Tomate cerise	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Frites	Frites	
Fruit de saison	Pomme	
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja

Plats	Ingrédients	Allergènes
Poulet rôti	Poulet	
Salade	Salade iceberg	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette façon Caesar	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites

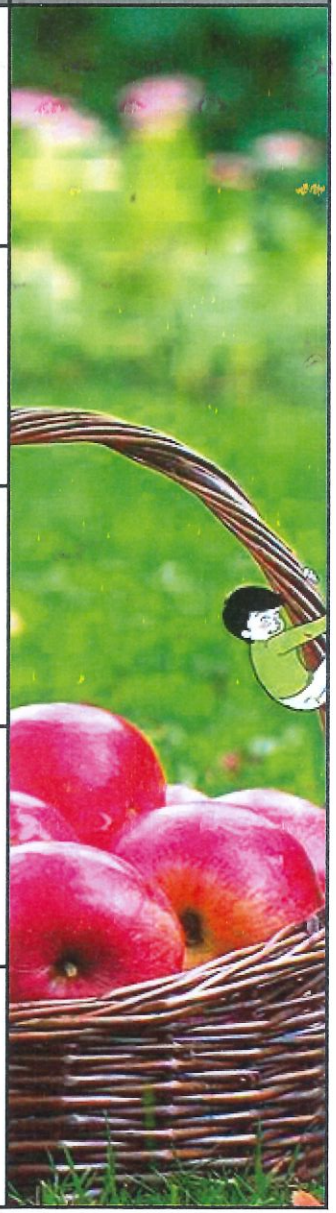
PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 30/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Edam Bio	Edam	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Poire	Poire	
Quiche saumon épinards	Fond de tarte brisée, Epinard, Saumon, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Crème fraîche, Fromage	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Du 02/11/2026 au 06/11/2026



	Menu	Menu 5 éléments
Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Bolognaise de lentilles vertes bio Fusilli Bio Emmental râpé Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons	Betteraves Bio - Vinaigrette Bolognaise de lentilles vertes bio Fusilli Bio Emmental râpé Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons
Mardi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet /Galette de blé, fromage et épinard Jardinière automnale Gouda Bio Banane Bio	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet /Galette de blé, fromage et épinard Jardinière automnale Gouda Bio Banane Bio
Mercredi	Endives - Vinaigrette au miel Bouchée à la reine /Vol au vent aux fruits de mer Riz Bio Pilaf , coulis de fruits exotiques Altria du chef à la vanille	Endives - Vinaigrette au miel Bouchée à la reine /Vol au vent aux fruits de mer Riz Bio Pilaf , coulis de fruits exotiques Altria du chef à la vanille
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français) /Parmentier de lentilles vertes Bio Camembert Bio Clémentine	Salade verte - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français) /Parmentier de lentilles vertes Bio Camembert Bio Clémentine
Vendredi	Potage de légumes (concentré) Poisson blanc meunière MSC Brocolis béchamel Verre de lait " La brique rose" Gateau du chef au chocolat	Potage de légumes (concentré) Poisson blanc meunière MSC Brocolis béchamel Verre de lait " La brique rose" Gateau du chef au chocolat



Bio Origine France Plat signature Produit labellisé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 02/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Beurre à tartiner 1kg	Beurre doux	Lait
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Bolognaise de lentilles vertes bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Chips	Chips	
Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons	Pomme à compote, Concentré de fruit, Crème de marrons	Sulfites
Emmental râpé	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Fusilli Bio	Sel fin, Fusilli, Huile	Gluten
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 03/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Emmental Bio	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Galette de blé, fromage et épinard	Galette panée	Gluten, Lait
Gouda Bio	Gouda	Lait
Jardinière automnale	Mélange de légumes, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons	Pomme de terre, Maïs, Cornichon	
Salade de riz bio	Tomate, Maïs, Persil, Sel fin, Riz long, Oeuf dur, Bouillon de légumes	Céleri, Moutarde, Oeufs
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 04/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, coulis de fruits exotiques	Coulis	
Altria du chef à la vanille	Lait de vache, Vermicelles, Sucre semoule, Cacao, Arôme, Lait de vache	Gluten, Lait
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Bouchée à la reine	Champignon de Paris, Jambon blanc, Base sce Béchamel, Bouchée carrée , Eau	Gluten, Lait
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Endives	Endive	
Fruit de saison	Pomme	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Miel, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Vol au vent aux fruits de mer	Cumin, Poivre blanc, Sel fin, Échalote, Farine de blé, Huile, Champignon de Paris, Bouchée ronde , Colin, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 05/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Camembert Bio	Camembert	Lait
Chips	Chips	
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Clémentine	Clémentine	
Edam Bio	Edam	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français)	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Boeuf Haché	Gluten, Lait, Sulfites
Parmentier de lentilles vertes Bio	Haché végetal, Sel fin, Purée PDT flocon, Brunoise de légumes , Chapelure, Fromage, Carotte, Eau, Tomate, Huile	Céleri, Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 06/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Brocolis béchamel	Sel fin, Farine de blé, Brocoli, Lait en poudre, Eau, Huile, Muscade, Poivre blanc	Gluten, Lait
Chips	Chips	
Fruit de saison	Pomme	
Gateau du chef au chocolat	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage blanc	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Potage de légumes (concentré)	Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Eau, Carotte, Navet	Céleri, Lait, Sulfites
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Verre de lait " La brique rose"	Lait de vache	Lait