











# Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

## Ville de Satolas-et-Bonce



Semaines du Mangeons Local : 04 au 15 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Aiguillettes de poulet au jus  <i>SV : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i>  Purée de légumes   Yaourt nature BIO  Gaufre	 Colin d'Alaska sauce persane   Riz créole BIO  Saint Paulin  Fruit de saison (Vergers Lyonnais 69)	Salade iceberg (Cléodor Vivalya 69) à la vinaigrette    Omelette BIO (Socovo 71) nature  Pommes de terre röstie aux légumes  Compote pomme-poire	 Salade de pâtes BIO à la milanaise  Haché de veau au jus   <i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i>  Petits pois  Fruit de saison (Vergers Lyonnais 69)

# Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

## Ville de Satolas-et-Bonce

Semaines du Mangeons Local : 04 au 15 Novembre 2024











LUNDI	MARDI	JEUDI VENDEE GLOBE	VENDREDI
<b>FERIE</b>	  <p>Raviolis BIO aux légumes sauce basilic (plat complet)</p>	<p>Rillettes de sardines</p>  <p>Rôti de porc aux oignons</p> <p><i>SV : Gratin de lentilles, patate douce, oignon et emmental (plat complet)</i></p> <p>Lentilles (Domaine Parpette 38)</p>  <p>Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la Ferme des Pourchoux (69)</p>	 <p>Chou blanc BIO (Vergers Lyonnais 69) à la vinaigrette</p>  <p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>
	/		
	<p>Fromage blanc</p>  <p>Fruit de saison BIO (Vergers Lyonnais 69)</p>		



Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Ville de Satolas-et-Bonce













LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de risetti au pistou	Radis beurre	 Céleri râpé BIO sauce rémoulade	
 Merlu sauce aurore	 Aiguillettes de poulet sauce miel et poivron	 Chili sin carne	 Sauté de bœuf au curry
	<i>SV : Boulettes de soja sauce miel et poivron</i>		<i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)</i>
 Haricots verts BIO à l'ail	 Semoule BIO	Riz	Chou-fleur persillé
	Petit fromage frais		 Edam BIO
Fruit de saison		Purée de pommes	Gâteau au fromage blanc



# Semaine du 25 au 29 Novembre 2024










## Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI MENU BIO	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO)	 Emincé de dinde sauce barbecue	 Colin d'Alaska sauce citron	Velouté de potiron et fromage fondu Vache qui rit
  Œuf dur BIO sauce mornay	<i>SV : Confit de légumes et haricots rouges</i>		Jambon blanc
 Epinards BIO béchamel	Pommes de terre persillées	 Petits pois BIO	<i>SV : Bolognaise végétale</i>
	Fromage frais Petit Cotentin	 Fromage blanc BIO	 Coquillettes BIO
 Fruit de saison BIO	Purée pomme-poire-banane	Tarte au chocolat	Fruit de saison









## Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FÊTE DES LUMIERES
<p>Salade coleslaw BIO </p> <p> Colin d'Alaska pané</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Cake pois chiches cacao</p>	<p>Légumes achards</p> <p>Carbonara</p> <p><i>SV : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</i></p> <p>Penne </p> <p>Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux</p>	<p> Bœuf braisé</p> <p><i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry </i></p> <p>Brocolis à la béchamel et pommes de terre</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Purée pomme-ananas</p>	<p>Rosette et cornichon </p> <p><i>SV : Œuf dur BIO à la mayonnaise</i></p> <p> Quenelles sauce financière</p> <p> Riz BIO</p> <p>Fruit de saison</p>













# Semaine du 09 au 13 Décembre 2024

## Ville de Satolas-et-Bonce

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de blé sauce ail et fines herbes	 Salade verte BIO à la vinaigrette		
 Aiguillettes de poulet sauce safranée	 Boulettes de bœuf au jus	 Couscous végétarien	 Cubes de poisson blanc sauce catalane
<i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)</i>	<i>SV : Boulettes de soja sauce basilic</i>		
 Chou-fleur BIO persillé	Purée de pommes de terre	 Semoule BIO	 Carottes BIO
		Mimolette	Fromage blanc
Fruit de saison	Cubes de poires au sirop léger	Fruit de saison	Tarte au flan

## Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE FIN D'ANNEE	VENDREDI MENU BIO
<p>Radis beurre</p> <p> Rôti de porc sauce forestière</p> <p><i>SV : Bolognaise de légumes</i></p> <p> Macaroni BIO</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p> Colin d'Alaska sauce paprika</p> <p> Haricots verts BIO persillés</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Gâteau aux pommes</p>	<p>Rillettes au saumon</p> <p> Filet de dinde LR sauce au pain d'épices</p> <p><i>SV : Gnocchetti de lentilles rouges sauce au pain d'épices</i></p> <p>Pom'pin</p> <p>/</p> <p>Dessert de fin d'année, clémentine BIO et papillote</p> <p></p>	<p> Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO)</p> <p>  Œuf dur BIO à la florentine</p> <p> Epinards BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>