

# Semaine du 29 avril au 3 mai 2019 - DEJEUNER

## Menu Lyonnais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade de maïs</b> (maïs, tomate, salade, persil)  Salade de pois chiches  Salade piémontaise (pommes de terre, tomates, épaule, ciboulette, olives, poivrons)  Duo de saucissons	<b>Coleslaw</b> (chou blanc, carotte)  Salade verte aux croûtons  Macédoine mayonnaise  Taboulé méridional (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)		<b>Saucisson sec et cornichon</b>  Salade de lentilles  Salade Lyonnaise (batavia, lardon, crouton, oeuf)  Salade de museau vinaigrette	<b>Macédoine mayonnaise</b>  Betteraves sauce crémeuse  Coquillettes sauce cocktail  Salade du maraîcher (batavia, concombre, champignons, tomates)
<b>Nuggets de dinde</b>  Œufs gratinés au thym et aux oignons	<b>Echine de porc demi-sel</b>  Tarte aux légumes		<b>Quenelles de brochet à la Lyonnaise</b> Haut de cuisse de poulet à la crème et champignons	<b>Pavé de colin sétoise</b>  Couscous merguez
<b>Epinards à la béchamel</b>  Coudes	<b>Sabzi de légumes</b>  Pommes rösti aux légumes		<b>Cotes de blettes au jus</b>  Pommes de terre vapeur	<b>Semoule</b>  Légumes couscous
<b>Yaourt nature sucré</b> Yaourt aromatisé Coulommiers Gouda	<b>Tomme blanche</b> Camembert Croc' lait Yaourt nature sucré		Cerveau des canuts Bleu de Bresse Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	<b>Edam</b> Saint-Paulin Yaourt nature sucré Cotentin
<b>Fruit de saison</b>  Compote de pommes et abricots  Fromage blanc au sirop de citron  Liegeois chocolat au lait	<b>Smoothie vanille</b>  Crème dessert au caramel  Matefaim aux pommes  Fruit de saison		Tarte aux pommes  Mousse au chocolat  Crème à la vanille et caramel  Iles flottantes	<b>Fruit de saison</b>  Mousse au pain d'épices  Gaufre au sucre glace  Compotée de rhubarbe meringuée

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'Ici et d'ailleurs

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

