



Oingt et St Laurent d'Oingt

Déjeuners du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Riz niçois (riz, œuf, olives noires)		Tartine au fromage						Tomate vinaigrette	
	Taboulé		Quiche Lorraine						Salade verte	
Plats principaux	Giglette de lapin à la moutarde		Émincé de bœuf Stroganoff (échalote, concentré tom, oignon, crème, champ, vin blanc)				Férié		Filet de poisson meunière	
	Tortilla aux légumes		Boulettes de pois chiches							
Garnitures	Ratatouille		Brocolis braisés						Semoule sauce tomate	
Produits laitiers	Laitage		Fromage						Fromage	
Desserts	Salade de fruits frais		Salade d'ananas						Crème dessert vanille	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais						Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien





Oingt et St Laurent d'Oingt

Déjeuners

du

lundi 12 mai

au

vendredi 16 mai 2025

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de coquillettes		Salade composée						Tomates & olives noires	
	Salade de pommes de terre ciboulette		Concombre à l'aneth				ANIMATION Street food Amérique		Courgettes et mimolette râpées	
Plats principaux	Omelette		Sauté de bœuf façon marengo						Gratin de poisson au citron	
			Dahl de lentilles vertes Isère	 			Poisson			
Garnitures	Épinards		Carottes braisées	 					Riz semi complet	
Produits laitiers	Laitage		Fromage				Laitage		Fromage	
Desserts	Pastèque		Tarte aux pommes						Ile flottante	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais						Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien





Oingt et St Laurent d'Oingt

Déjeuners du lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2025

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Œuf dur mayonnaise		Quiche				Brunoise courgette et tomate		Carottes râpées	
	Jambon cornichon		Cake légumes curry				Salade verte		Salade de tomate et oignon rouge	
Plats principaux	Cassiolette de poisson à la bisque		Quenelles gratinées sauce tomate				Chipolatas grillées		Tajine d'agneau aux épices	
							Filet de poisson sauce marinière		Tortilla aux oignons	
Garnitures	Penne semi complètes		Brocoli poêlé				Ratatouille		Semoule semi complète	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Laitage		Fromage	
Desserts	Melon		Banane chocolat				Marbré		Liégeois vanille	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien





Oingt et St Laurent d'Oingt

Déjeuners du lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade melon et pastèque		Chou fleur ravigote							
	Tomates et maïs vinaigrette		Cœurs de palmiers & maïs							
Plats principaux	Omelette aux herbes		Bolognaise au bœuf				Férié		Pont	
			Sauce tomate, légumes frais et secs							
Garnitures	Courgettes braisées		Macaroni semi complets							
Produits laitiers	Laitage		Fromage							
Desserts	Éclair chocolat		Corbeille de fruits frais							
	Corbeille de fruits frais		Compote sans sucre ajouté ARA	 						

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien





Déjeuners du lundi 2 juin au vendredi 6 juin 2025

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts										

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien

