



Oingt et St Laurent d'Oingt

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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Melon		Concombre au fromage blanc				Salade de pommes de terre & cervelas		Jambon cornichon	
	Salade de tomate et maïs		Radis et pomme râpés				Salade de haricots rouges au maïs		Œufs durs mayonnaise	
Plats principaux	Poulet forestière		Cassolette de poisson aux olives				Emincé de bœuf créole (céleri, oignon, ail, concentré de tomate, vinaigre, curcuma, cumin)		Tacos haricots rouges et maïs	
	Falafels sauce yaourt						Filet de poisson basilic			
Garnitures	Frites/pommes sautées		Chou fleur béchamel				Carottes persillées		Galette de blé	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Fromage		Laitage	
Desserts	Liégeois		Tarte aux pommes				Banane		Pastèque	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Abricots au sirop léger		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 9 juin au vendredi 13 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 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de riz		Salade de tomate et mozzarella				Salade verte		Terrine de campagne cornichons	
	Salade de lentilles isère		Concombre & maïs				Tomate, concombre et oignon vinaigrette		Rosette	
Plats principaux	Filet de poisson à la crème de poivron		Sauté de pintade à la normande				Curry de pommes de terre, haricots rouges et lait de coco		Émincé de bœuf à la provençale	
			Omelette au fromage						Dahl de lentilles	
Garnitures	Épinards béchamel		Gratin de pommes de terre				Brocolis poêlés		Tortis semi complètes	
Produits laitiers	Laitage		Fromage				Laitage		Fromage	
Desserts	Melon		Compote sans sucre ajouté				Quatre quarts vanille		Salade de fruits frais	
	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 16 juin** au **vendredi 20 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de tomate au basilic		Tarte tomate et moutarde						Macédoine mayonnaise au citron	
	Courgettes râpées vinaigrette		Pizza						Salade de haricots beurre et tomate	
	Concombre sauce yaourt									
	Salade verte									
Plats principaux	Poêlée de pois chiches à l'orientale	 	Filet de poisson crème citron				Street food asie		Gâteau de foies de volaille	
							Poisson		Quenelles sauce tomate	
Garnitures	Semoule semi complète		Gratin de courgettes						Riz	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Laitage		Fromage	
Desserts	Fromage blanc crème de marron		Banane au chocolat				Pâtisserie		Melon	
	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 23 juin au vendredi 27 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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers										
Desserts	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





Déjeuners du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 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										
Desserts	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

