OINGT - ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 1 septembre au vendredi 5 septembre 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	Radis		Quiche lorraine				Concombre à l'aneth		Mousse de carottes au curry	
	Salade de courgettes à la mimolette		Pizza				Tomate vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
Plats principaux	Bolognaise au bœuf		Gratin de poisson				Œufs durs béchamel		Foie à l'échalote	
	Bolognaise lentilles et légumes								Filet de poisson aux agrumes	
Garnitures	Penne semi complètes		Carottes braisées				Épinards à la crème		Pommes de terre sautées	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Laitage		Fromage	
Desserts	Liégeois		Banane au chocolat				Quatre quarts au citron		Pastèque	
	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 inrédient local

Poisson frais

Plat végétarien

OINGT - ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 8 septembre au vendredi 12 septembre 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	Rosette	LOCAL	Brunoise courgette et tomate				Carottes râpées	LOCAL	Lentilles vertes Isère vinaigrette	BIO LOCAL
	Œufs mimosa		Salade verte	BIO LOCAL			Salade de tomate et oignon rouge	LOCAL	Taboulé	BIO
Plats principaux	Quenelles gratinées sauce tomate	LOCAL	Sauté de lapin à la moutarde				Filet de poisson au basilic	POISSON FRAIS	Émincé de bœuf au paprika	LOCAL
			Curry de pois chiches Rhône/Isère	BIO LOCAL					Cassolette de poisson à la provençale	MSC
Garnitures	Riz	BIO	Gratin de courgettes	LOCAL			Frites		Carottes au beurre	LOCAL
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Fromage		Laitage	
Desserts	Ananas		Fondant chocolat	BIO			Compote sans sucre ajouté	BIO	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 - ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 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 radis aux fines herbes		Salade de pommes de terre ciboulette						Tomates et olives noires	
	Pastèque		Boulgour en salade						Radis	
			Salade de perles						Concombre tzatzíki	
			Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Tacos haricots rouges et maïs		Sauté d'agneau aux 4 épices				Animation		Crumble de poisson	
			Filet de poisson meunière						Œufs durs gratinés	
Garnitures	Galette de blé		Ratatouille				féculents		Purée de brocolis	
Produits laitiers	Laitage		Fromage				Laitage		Fromage	
Desserts	Beignet		Banane						Crème dessert 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 - ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 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 de tomate et maïs		Salade de pommes de terre & cervelas				Concombre au fromage blanc		Jambon cornichon	
	Cèleri râpé citronné		Salade de riz				Radis et pomme râpés		Œufs durs mayonnaise	
Plats principaux	Jambon grillé		Braisé de veau à l'estragon				Gratin de poisson aneth citron		Tajine de pois chiches & légumes (carottes, courgettes, navets)	
	Sauce tomate, légumes frais et secs		Omelette aux herbes							
Garnitures	Penne semi complètes		Carottes persillées				Haricots verts sautés l'ail		Semoule semi complète	
Produits laitiers										
Desserts	Abricots au sirop léger		Salade de fruits frais				Marbré		Ananas	
	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