



Oingt et St Laurent d'Oingt

Déjeuners du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

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	Carottes râpées		Salade de pépinettes (risoni)				Chou chinois & croutons (selon météo)		Salade de petits pois, fêta et zeste de citron	
	Chou rouge vinaigrette		Salade de maïs				Salade verte		Betteraves mimosa	
Plats principaux	Émincé de porc vigneronne		Filet de poisson aux agrumes				Tortilla au fromage		Gâteau de foies de volaille et coulis de tomate	
	Omelette								Filet de poisson au coulis	
Garnitures	Pommes rôties		Purée de potiron				Carottes façon Vichy		Riz semi complet	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Laitage		Fromage	
Desserts	Fromage blanc & crème de marron		Banane caramélisée amandes				Galettes des Rois		Ananas	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	



Poisson MSC



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 janvier au vendredi 16 janvier 2026

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	Jambon cornichon		Endives aux noix				Animation		Lentilles vertes Isère vinaigrette	 
	Œufs mimosa		Carottes râpées à l'orange	 			Saveurs d'Orient		Taboulé	
Plats principaux	Pain de poisson sauce crème		Quenelles gratinées sauce tomate						Sauté de veau aux olives	
									Omelette oignons	
Garnitures	Farfalles semi complètes		Embeurré de chou	 					Petits pois	
Produits laitiers	Laitage		Fromage				Laitage		Fromage	
Desserts	Compote sans sucre ajouté ARA	 	Cake citron						Smoothie banane	
	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 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

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	Cèleri mayonnaise au curry		Quiche				Salade de perles		Carottes râpées à l'orange	
	Salade verte		Carrot cake au cumin				Haricots rouges et maïs		Radis noir rondelles et beurre	
Plats principaux	Pain de poisson et coulis		Lapin sauce moutarde				Émincé de bœuf à la tomate		Quenelles sauce tomate	
			Dahl de lentilles vertes Isère				Filet de poisson sauce marinière			
Garnitures	Brocolis sautés		Carottes au beurre				Pommes au four		Riz	
Produits laitiers	Laitage		Fromage				Laitage		Fromage	
Desserts	Beignet		Banane au chocolat				Salade de fruits frais		Crème dessert vanille	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	



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 janvier au vendredi 30 janvier 2026

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	Endives aux pommes		Œufs durs sauce aurore				Salade de pommes de terre		Épinards & croutons	
	Émincé de chou blanc		Rillettes de poisson				Salade de Riz		Carottes râpées ciboulette	
Plats principaux	Bolognaise au bœuf		Cassolette de poisson à l'aneth				Blanquette de haricots blancs		Navarin d'agneau	
	Bolognaise aux pois chiches								Omelette aux herbes	
Garnitures	Penne semi complètes		Pommes vapeur				Panais braisés		Haricots verts persillés	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Fromage		Laitage	
Desserts	Liégeois chocolat		Ananas				Salade de fruits frais		Pâtisserie fraîche du Chef	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	



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



