



















Oingt et Saint Laurent d'Oingt

Déjeuners du lundi 2 février au vendredi 6 février 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	Radis noir sauce yaourt & moutarde	 	Endives mimolette				Échappées belles		Salade de pâtes semi complètes	
	Salade verte	 	Carottes et potimarron râpés	 			à la montagne		Salade de blé	
Plats principaux	Tacos du Chef haricots rouges et maïs		Émincé de bœuf au paprika						Encornets à la tomate	
			Filet de poisson à la Bordelaise							
Garnitures	Galette tacos		Fondue de poireaux à la crème	 					Chou fleur béchamel	
										
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Laitage		Fromage	
Desserts	Crème dessert chocolat		Crêpes						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 Saint Laurent d'Oingt

Déjeuners du lundi 9 février au vendredi 13 février 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 *



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



SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de pépinettes (risoni)		Cèleri rémoulade		Velouté de chou fleur à la muscade		Animation street food Afrique		Pizza	
	Salade de petits pois et fêta		Endives vinaigrette		Betteraves vinaigrette				Tartine au fromage	
	Taboulé de quinoa blond		Salade haricots verts et œufs durs		Mâche				Quiche aux légumes	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte				Salade verte	
Plats principaux	Fricassée de poisson à l'oseille		Poêlée de pois chiches à l'orientale		Pilons de poulet rôti				Sauté de veau marengo	
	Brouillade d'œufs		Sauté de dinde à la normande		Œufs durs sauce tomate		poisson		Quenelles sauce tomate	
Garnitures	Brocolis braisés		Semoule semi complète		Riz				Panais confits	
	Blé		Légumes couscous		Gratin de légumes				Boulgour	
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	Salade de fruits frais		Œufs à la neige		Oranges à la cannelle		pâtisserie		Salade de fruits frais	
	Smoothie banane		Fromage blanc aux pépites de chocolat		Salade de fruits frais				Salade d'oranges à la fleur d'oranger	
	Salade d'agrumes		Compote sans sucre ajouté ARA		Pomme au four				Compote tous fruits	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	





Oingt et Saint Laurent d'Oingt

Déjeuners du lundi 16 février au vendredi 20 février 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 *



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



SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Carottes râpées ciboulette	 	Salade de blé		Betteraves et maïs	 	Chou rouge aux pommes	 	Œuf mimosa	
	Radis au sel		Taboulé (semoule semi complète)		Soupe de légumes		Salade de jeunes pousses		Maquereau	
	Taboulé de chou fleur		Salade de maïs		Salade de haricots beurre		Endives sauce crudités		Jambon cornichon	
	Salade verte	 	Salade verte	 	Salade verte	 	Salade verte	 	Salade verte	 
Plats principaux	Saucisse de Toulouse		Émincé de bœuf à la tomate		Escalope de dinde aux herbes		Œufs brouillés		Cassolette de poisson à la provençale	
	Omelette		Filet de poisson au pesto		Clafoutis salé au fromage		Rôti de porc au jus		Boulettes de pois chiches et coulis (à part)	
Garnitures	Coquillettes semi complètes		Gratin de courge	 	Haricots blancs à la tomate		Purée de carottes	 	Frites	
	Haricots verts à l'ail		Gratin de pommes de terre		Panais confits	 	Lentilles vertes isère		-	
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	Crème dessert		Banane chocolat		Salade d'oranges à la fleur d'oranger		Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat		Salade de fruits aux fruits rouges	
	Fromage blanc & crème de marron		Ananas		Salade de fruits frais		Tarte aux fruits de saison		Smoothie fruits frais	
	Compote sans sucre ajouté ARA	 	Compote sans sucre ajouté ARA	 	Compote sans sucre ajouté ARA	 			Compote tous fruits	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	





Oingt et Saint Laurent d'Oingt

Déjeuners du lundi 23 février au vendredi 27 février 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 *



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



SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers										
Desserts										



