



Oingt et St Laurent d'Oingt

Déjeuners du lundi 20 avril au vendredi 24 avril 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	Salade de riz		Concombre à l'aneth						Œufs durs mayonnaise	
	Salade de perles au chorizo		Coleslaw						Terrine de campagne Bressane	
Plats principaux	Œufs brouillés		Crumble de poisson				ANIMATION		Émincé de porc (CE2)	
							PAYS BASQUE		Pain de poisson et coulis	
Garnitures	Légumes tajine		Épinards béchamel						Pommes au four	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Laitage		Fromage	
Desserts	Ananas		Gâteau surprise du Chef au citron						Banane chocolat	
	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















Oingt et St Laurent d'Oingt

Déjeuners du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 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	Taboulé		Salade verte	 			Salade composée	 		
	Salade de pommes de terre ciboulette		Tomates au basilic				Radis à croquer	 		
Plats principaux	Filet de poisson à la Bordelaise		Émincé de bœuf créole (céleri, oignon, ail, concentré tom, vinaigre, curcuma, cumin)				Tacos du Chef haricots rouges et maïs		Féried	
			Cassolette de poisson à la provenale							
Garnitures	Fondue de courgettes (selon météo)		Coquillettes				Galette tacos			
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Fromage			
Desserts	Fruit de saison		Moelleux chocolat				Crème dessert chocolat			
	Compote sans sucre ajouté ARA	 	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





Oingt et St Laurent d'Oingt

Déjeuners du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 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										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers										
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





Oingt et St Laurent d'Oingt

Déjeuners du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 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										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers										
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



