



OINGT - ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 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				Concombre à l'aneth		Œufs mimosa	
			Salade de courgettes à la mimolette				Tomate vinaigrette		Rillettes de maquereau	
Plats principaux			Bolognaise au bœuf				Filet de poisson crème citron		Poulet Yassa (moutarde, oignon, ail, citrons jaune & vert) (Egalim EE)	
			Bolognaise lentilles et légumes						Omelette roulée	
Garnitures			Penne semi complètes				Gratin d'aubergine à la tomate		Blé	
Produits laitiers			Fromage				Laitage		Fromage	
Desserts			Liégeois				Quatre quarts au citron		Pastèque	
			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 7 septembre au vendredi 11 septembre 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	Carottes râpées		Brunoise courgette et tomate				Salade de petits pois, féta et zeste de citron		Lentilles vertes Isère vinaigrette	 
	Salade de tomate et oignon rouge		Salade verte				Betteraves vinaigrette		Taboulé	
Plats principaux	Filet de poisson au basilic		Gigot de lapin à la moutarde				Quenelles gratinées sauce tomate		Émincé de bœuf au paprika	
			Curry de pois chiches Rhône/Isère						Cassolette de poisson à la provençale	
Garnitures	Pommes sautées		Gratin de courgettes				Riz		Carottes au beurre	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Fromage		Laitage	
Desserts	Poire au chocolat		Fondant chocolat				Ananas		Corbeille de fruits frais	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Dés de pêche au sirop léger	

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 14 septembre au vendredi 18 septembre 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	Salade de radis aux fines herbes		Salade de pommes de terre ciboulette				animation		Tomates et olives noires	
	Carottes râpées		Boulgour en salade						Radis	   
Plats principaux	Tacos haricots rouges et maïs		Sauté d'agneau aux 4 épices				Porc		Crumble de poisson	
			Filet de poisson meunière				Oufs			
Garnitures	Galette de blé à garnir		Ratatouille				féculents		Purée de brocolis	
	Fondue de poireaux						légumes			
Produits laitiers	Laitage		Fromage				Laitage		Fromage	
Desserts	Beignet		Pastèque						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 21 septembre au vendredi 25 septembre 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	Melon (selon météo)		Salade de pommes de terre & cervelas				Concombre au fromage blanc		Rillettes de sardines	
	Salade verte	 	Salade de haricots rouges	 			Carottes râpées à l'orange	 	Œufs durs mayonnaise	
Plats principaux	Tajine de pois chiches & légumes (carottes, courgettes, navets)	 	Émincé de porc aux olives (CE2)				Gratin de poisson aneth citron		Dinde façon basquaise (Egalim EE)	
			Omelette aux herbes						Bolognaise égrenée de pois et légumes	
Garnitures	Semoule semi complète		Carottes persillées	 			Haricots verts sautés l'ail		Boulgour	
Produits laitiers										
Desserts	Abricots au sirop léger		Fruit de saison				Marbré		Ananas	
	Corbeille de fruits frais		Poire aux amandes				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



