





Menu Soucieu-en-Jarrest

S1	lundi 4 mars 2024		mardi 5 mars 2024		jeudi 7 mars 2024		vendredi 8 mars 2024	
Entrées	Coleslaw		Salade verte et oignons rouges		Œuf mayonnaise		Salade de pommes de terre	
Plat du jour	Fricassée de saucisse de Montbéliard		Cuisse de poulet rôti		Sauté de bœuf au paprika		Quenelles nature gratinées	 
substitution	Filet de colin au citron		Omelette		lieu au paprika			
Garniture	Brocolis fleurette		Torti		Haricots blancs à la tomate		Fondue de poireaux	
Produit laitier	Cantal		Brie		Edam		Fromage de chèvre	
	Yaourt nature	 	Fromage blanc nature	 	Yaourt vanillé	 	Yaourt nature	 
Dessert/ Fruits	Roulé à la confiture		Poire au caramel		Fruit de saison		Fruits de saison	 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local



IGP

Menu Soucieu-en-Jarrest

S2	lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars 2024	jeudi 14 mars 2024	vendredi 15 mars 2024
Entrées	Pâté en croûte	Salade verte et olives	Céleri rémoulade	Salade de riz
Plat du jour	Gratin de poisson	Chipolatas sauce BBQ	Sauté de dinde aux petits oignons	Œuf florentine
substitution	Steak haché	Poisson pané citron	Lieu aux herbes	
Garniture	Semoule aux petits légumes	Frites	Lentilles au jus	Epinards
Fromage	Camembert	Gouda	Saint Paulin	Emmental
Laitage	Fromage blanc à la vanille	Yaourt au coulis de fruits rouges	Yaourt vanille	Yaourt aux coulis fruits rouges
Dessert/ Fruits**	Fruits de saison	Compote	Flan vanille	Fruit de saison



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



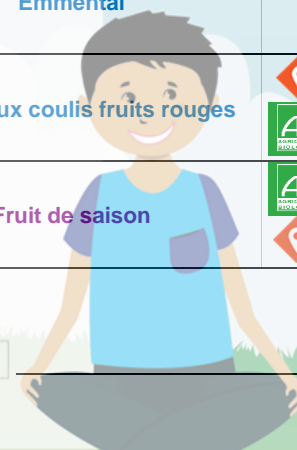
Label rouge



ACP



local



Menu Soucieu-en-Jarrest

S3	lundi 18 mars 2024	mardi 19 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	vendredi 22 mars 2024
Entrées	Radis beurre	Salade de betteraves au vinaigre de framboise	Carottes râpées à la ciboulette	Quiche au fromage
Plat du jour	Colin sauce tomate	Risotto aux légumes	Fricassée de porc à la moutarde douce	Poulet rôti
substitution	Jambon		Filet de lieu aux herbes	Omelette
Garniture	Purée de pommes de terre		Chou fleur béchamel	Epinards à la crème
Fromage	Emmental	Tomme grise	Brie de Meaux	Saint paulin
Laitage	Yaourt nature	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature	Yaourt au coulis
Dessert/ Fruits	Crème pralinée	Fruits de saison	Tarte aux poires et chocolat	Fruits de saison



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Menu Soucieu-en-Jarrest

S4	25/03/2024 FETE HOLI-INDE	mardi 26 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
Entrées	Samoussa de légumes	Coleslaw	Houmous	Salade verte et échalote
Plat du jour	Poulet tandoori	Pâtes à la bolognaise	Filet de lieu au citron	Lasagnes de légumes
substitution	Colin tandoori	Pâtes au thon	Omelette au fromage	
Garniture	Riz		Carottes aux oignons	
Fromage	Tomme blanche	Mimolette	Gouda	Camembert
Laitage	Yaourt nature	Yaourt au coulis de fruits rouges	Yaourt aromatisé	Fromage blanc vanille
Dessert/ Fruits	Coupe de fruits exotiques	Flan caramel	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP

DUPONT
local
RESTAURATION

Joyeux
Anniversaire!
aux enfants nés en mars

Menu Soucieu-en-Jarrest

S5	lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024
Entrées		Œuf dur sauce cocktail	Carottes râpées et dés de fromage	Betteraves persillées 
Plat du jour		Sauté de poulet chasseur	Chili sin carne 	Saucisson Lyonnais 
substitution		Filet de colin citron		Quenelles nature 
Garniture		Poêlée printanière  CHASSE AUX ŒUFS	Riz	Ecrasé de pomme de terre 
Fromage		Emmental	Edam	Fromage local 
Laitage		Yaourt aux fruits exotiques  	Yaourt vanillé  	Yaourt nature  
Dessert/ Fruits		Tarte au chocolat et ses œufs 	Crème vanille 	Fruits de saison 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Menu Soucieu-en-Jarrest

S6	lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024
Entrées	Salade de pâtes	Macédoine vinaigrette	Radis beurre	Concombre bulgare
Plat du jour	Filet de lieu noir sauce vierge	Pizza végétarienne	Sauté de bœuf aux olives	Couscous boulettes d'agneau
substitution	Steak de veau		Filet de colin citron	Couscous au poisson
Garniture	Purée de carottes	Salade verte	Frites	Semoule
Fromage	Camembert	Gouda	Emmental	Saint paulin
Laitage	Fromage blanc vanille	Yaourt au coulis de fruits rouges	Yaourt nature	Yaourt aromatisé
Dessert/ Fruits	Fruits de saison	Mousse chocolat	Compote de poire	Gâteau d'anniversaire



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

DUPO
RESTAURATION

Joyeux
Anniversaire!

aux enfants nés en avril