

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Meli melo melon pastèque

Hachis de lentilles tomates et salade verte

Yaourt aromatisé aux fruits

Yaourt nature et sucre

Compote de pomme BIO 

Purée pomme fraise s/sucre BIO 

Rôti de veau LR 
sauce aurore (oignons ail tomates crème)

 Merlu sauce aurore
(oignons ail tomates crème)

Chou romanesco
et
Polenta

Cantal AOC 

Fruit BIO 

Salade de comcombre et crème ciboulette 

Courgette rapées fromage blanc ciboulette


Rôti de bœuf et ketchup maison 

Galette italienne et ketchup maison

Pommes rissolées



 Cake framboise spéculoos

Emincé de volaille sauce basquaise 
(poivrons,oignons,tomates)

Omelette

Gratin de courgettes
et
Pommes de terre

Yaourt nature BIO et sucre 

Yaourt BIO à la vanille 

 Crème vanille BIO 

 Crème chocolat BIO 

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques
HVE Haute valeur environnementale

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 Certification environnementale niveau 2

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur
CE Issu du Commerce Equitable

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable
ECORESPONSABLE

 Viande d'origine Française
 Production locale



Menu

Du 07 au 11 septembre 2026

Ville de Givors

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade ice berg et oignons frit		Salade coleslaw et dés de fromage	
	Concombres vinaigrette	Melon jaune BIO	Radis rondelles	
	Vinaigrette		Vinaigrette	
Chicken wings LR	Sauté de veau sauce olive (olives,oignons,herbes de provence,tomates,ail)	Boulettes d'agneau sauce pruneaux	Semoule façon couscous (pois chiches,légumes couscous,tomates,abricots secs,raisins de Corinthe,ras el Hanout)	Œufs brouillés piperade
Limande meunière et citron	Bouchées de blé sauce olive (olives,oignons,herbes de provence,tomates,ail)	Filet de hoki sauce waterzoï (julienne de légumes oignons poireaux ail crème)		
Carottes Vichy BIO ET Boulgour BIO	Ratatouille et pommes vapeurs à l'ail	Purée de pommes de terre	(PLAT COMPLET)	Coquillettes BIO et fromage rapé
Tommes des Pyrénées Gouda	Airmontal Fermier Tomme de Savoie			Fromage blanc nature et confiture de fraise Fromage blanc nature et sucre
Fruit Fruit		Liégeois à la vanille	Gateau myrtille Tarte aux fruits	Fruit 1 Ecoresponsable Fruit 2 Ecoresponsable
Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques HVE Haute valeur environnementale	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée CE2 Certification environnementale niveau 2	Pêche responsable Viande racée Bleu Blanc Cœur CE Issu du Commerce Equitable	Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable Ecoresponsable	Viande d'origine Française Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

 Taboulé  Salade de riz vinaigrette			Oeufs durs mayonnaise Rilette de sardines	
 Bœuf Bourguignon (champignons,carottes,ail,herbes de provence,oignon)	Sauté de dinde sauce forestière (oignons, ail, champignons,crème liquide,fond, concentré de,tomate)			
Pané de blé	 Colin sauce forestière (oignons, ail, champignons,crème liquide,fond, concentré de tomates)	 Filet de hoki sauce lombarde (tomates, ciboulette, crème, oignons, épices paëlla)	 Filet de merlu à la crème	 Curry de pois chiches etmelane de 4 céréales (oignons,pois chiche,parika,curry,tomates)
Aubergines BIO sauce provencale 	Haricots verts 	Riz 	Tortis 	
Yaourt aux fruits Yaourt nature et sucre	Gouda Comté 	Fromage frais nature		Cantal  Saint Nectaire 
	Fruit 1 BIO  Fruit 2 BIO 		Fruit Fruit	 Cake pépites de chocolat Tarte aux fruits

 **Produit BIO**
 **Label Rouge**
 **Issu des régions ultra-périphériques**
HVE Haute valeur environnementale

 **Appellation d'Origine Protégée**
 **Indication Géographique Protégée**
 **Appellation d'Origine Contrôlée**
CE2 Certification environnementale niveau 2

 **Pêche responsable**
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE Issu du Commerce Equitable

 **Spécialité du chef**
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE

 **Viande d'origine Française**
 **Production locale**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

	Salade de penne au pesto  Salade de riz au surimi 	Tomates BIO vinaigrette 		Radis beurre Salade de mache vinaigrette
 Filet de hoki beurre blanc	 Quenelle de brochet sauce nantua	Gateau d'œufs BIO  et sauce tomate	Rôti de veau LR et jus  Pavé au fromage	 Chili végétarien et riz BIO  (haricots rouges,oignons,ail,poivrons,carottes,tomates ,mais)
Mélange d'automne (butternut,potiron et panais)	Epinards BIO béchamel 	Spirales BIO 	Purée de pommes de terre et patates douces	
Comté AOP  Pavé	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre		Saint Nectaire  Carré de l'est	Emmental Brie
Semoule au lait BIO  Riz au lait BIO 		Crème dessert caramel	Compote de pomme vanille  Compote pomme banane BIO 	Banane Rup  Fruit ECORESPONSABLE 

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques
HVE Haute valeur environnementale

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 Certification environnementale niveau 2

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur
CE Issu du Commerce Equitable

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable
ECORESPONSABLE

 Viande d'origine Française
 Production locale



Menu

Du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

Ville de Givors

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

Salade verte BIO croutons et dés de fromage Salade Coleslaw	Radis beurre			Carottes râpées Salade tomates vinaigrette
Sauté de dinde BBC à la sauge		Rôti de dinde au jus	Bœuf bourguignon LR	Gratin campagnard BIO (Pommes de terre, lentilles, crème, curry) dont 10g de fromage râpé
Colin mariné thym citron	Steak de colin sauce blanquette (oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)	Merlu sauce aneth	Omelette	
Riz aux petits légumes	Purée de courgettes	Boulgour BIO et ratatouille	Haricots verts et Penne HVE	
	Petit moulé Croc'lait	Yaourt BIO à la vanille	Cantal Bleu d'Auvergne	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits
Gélifié à la vanille Gélifié chocolat		Fruit ECORESPONSABLE	Fruit 1 BIO Fruit 2 BIO	Clafoutis à la mûre Tarte pomme rubarbe

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques
HVE Haute valeur environnementale

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 Certification environnementale niveau 2

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur
CE Issu du Commerce Equitable

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable
 ECORESPONSABLE

Viande d'Origine Française
 Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 		LE GRAND REPAS	
 Colin meunière et citron	Concombres vinaigrette Salade ice berg mais Vinaigrette	 Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)	 Filet de Merlu sauce aux épices	Oeufs brouillés
Pommes de terre BIO  et Epinards branches BIO béchamel 	Riz IGP et base le lobio (haricots rouges coriandre noix tomates paprika ail oignons) 	Paupiette de veau sauce bobotie (épices paëlla, tomates, abricots secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs)	Filet de hoki sauce bobotie (épices paëlla, tomates, abricots secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs) 	Base méditerranéenne (lentilles, courgettes, carottes, tomates,...)
	(Riz IGP) 	Semoule BIO 	Macaronis semi complètes parfumés à l'huile au basilic	Brocolis béchamel
Fromage fondu Président Pavé demi sel	Fromage frais aux fruit BIO  Petit suisse nature BIO et sucre 		Camembert	Yaoourt nature BIO et sucre  Yaoourt aromatisé BIO à la vanille 
Fruit 1 Ecoresponsable  Fruit 2 Ecoresponsable 		Liégeois vanille	Cake à la rhubarbe	 Cake pâte de caco noisette Tarte aux prunes

 **Produit BIO**
 **Label Rouge**
 **Issu des régions ultra-périphériques**
HVE Haute valeur environnementale

 **Appellation d'Origine Protégée**
 **Indication Géographique Protégée**
 **Appellation d'Origine Contrôlée**
CE2 Certification environnementale niveau 2

 **Pêche responsable**
 **Viande racée**
 **Bleu Blanc Cœur**
CE Issu du Commerce Equitable

 **Spécialité du chef**
 **Nouvelle recette**
 **Plat durable**
ECORESponsable

 **Viande d'origine Française**
 **Production locale**



Menu Du 12 au 16 Octobre 2026

Ville de Givors

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
	Endives aux noix Salade verte et croûtons Vinaigrette basilic	Soupe aux fèves (fèves, choux, épinards, blé) et tranche de pain de campagne et fromage râpé		
Civet de porc LR (gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle, vinaigre)		Sauté de bœuf LR marengo (tomates, carottes, oignons, ail, champignons)		
Filet de hoki sauce miel gingembre amandes	Quenelle nature sauce tomate	Saumonette sauce oseille	Brouet de poulet	Steak de colin sauce ciboulette
			Pané de blé fromage épinards	
Lentilles à la paysanne (carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence)	Chou fleur et Pommes de terre sauce mornay BIO (au fromage)	Haricots beurre HVE	Panais, carotte et navets Et Blé BIO	Purée de potiron
Saint Nectaire	Fromage blanc, miel et flocons d'avoine		Yaourt aromatisé BIO la vanille Yaourt nature BIO et sucre	Fraidou Fromage au sel de Guérande
Gélifié au chocolat Gélifié à la vanille		Fruit BIO	Fruit 1 Ecoresponsable Fruit 2 Ecoresponsable	Taillis de fruits sec Tarte aux pommes

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques
HVE Haute valeur environnementale

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 Certification environnementale niveau 2

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur
ECORESponsable

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable
ECORESponsable

Viande d'origine Française
Production locale
Plat ou produit "ESSENTIEL"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Concombres sauce fromage blanc			Céleri rémoulade	
Riz BIO et égrené végétal BIO à l'asiatique (sauce soja, vinaigre, gingembre, brunoise de carottes et de courgettes)	Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise (moutarde, oignons, crème, mélange 3 légumes)	Filet de hoki sauce armoricaine (oignons, estragon, ail, tomates, crème, brunoise de légumes)	Merguez	Aiguillettes de colin pané
	Galette italienne		Steak haché de cabillaud sauce orientale	
	Carottes et Pommes de terre quartiers	Chou romanesco ET Coudes (pâtes) et fromage râpé	Semoule Bio et Légumes couscous	Petits pois BIO
	Fromage frais aux fruits BIO	Tomme croûte fleurie	Yaourt nature BIO et sucre	Edam BIO
Crème dessert à la vanille	Fruit Ecoresponsable	Fruit BIO		Gâteau amandes poire marron

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques
HVE Haute valeur environnementale

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 Certification environnementale niveau 2

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur
CE Issu du Commerce Equitable

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable
ECORESponsable

Viande d'origine Française
 Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

Chou chinois			Endives aux pommes et dés de fromage
Vinaigrette			Vinaigrette
Sauté de porc sauce Vallée d'Auge (oignons, ail, champignons, crème, jus de pomme) * Sauté de dinde BBC sauce Vallée d'Auge		Escalope de dinde sauce crème	Rôti de bœuf sauce estragon (oignons, mélange 3 légumes, crème, estragon)
Filet de hoki au bouillon méditerranéen sauce Vallée d'Auge (oignons,ail,champignons, crème, jus de pomme)	Limande meunière	Steak de colin sauce waterzoï (julienne de légumes oignons poireaux ail crème)	Pavé de merlu sauce estragon (oignons, mélange 3 légumes, crème, estragon)
Polenta crémeuse à la carotte BIO	Pommes de terre BIO et Epinards branches BIO béchamel	Brocolis ET Blé pilaf BIO	Haricots verts BIO
Fraidou	Emmental	Cantal	
	Fruit Ecoresponsable	Fruit BIO	Cake aux pralines roses

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques
HVE Haute valeur environnementale

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 Certification environnementale niveau 2

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur
CE Issu du Commerce Equitable

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable
ECORESponsable

HALLOWEEN

Velouté carotte lentilles corail

Tortis sauce potiron ail et fines herbes
 (potiron, haricots blancs, oignons, ciboulette, ail, crème)

Fromage blanc à la mandarine

Paillolines

Viande d'origine Française
 Production locale