

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Meli melo melon pastèque

Hachis de lentilles tomates et salade verte

Yaourt aromatisé aux fruits

Compote de pomme 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 

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 

 Crème vanille 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
			LE JOUR DU	
	Salade ice berg et oignons frit	Melon jaune BIO	Salade coleslaw et dés de fromage	
Chicken wings LR	Sauté de veau sauce olive (olives,oignons,herbes de provence,tomates,ail)	Boulettes d'agneau sauce pruneaux	Semoule façon couscous (pois chichse,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	Airmontal Fermier			Fromage blanc nature et confiture de fraise
Fruit		Liégeois à la vanille	Gateau myrtille	Fruit Ecoreponsable
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		Betteraves vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	
 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	Gouda	Fromage frais nature		Cantal 
	Fruit BIO 		Fruit	 Cake pépites de chocolat



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 	Tomates BIO vinaigrette 		Radis beurre
 Filet de hoki beurre blanc	 Quenelle de brochet sauce nantua	Gateau d'œufs BIO  et sauce tomate	Rôti de veau LR et jus 	 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 	Pavé au fromage	
Comté AOP 	Fromage frais aux fruits		Purée de pommes de terre et patates douces	
			Saint Nectaire 	Emmental
Semoule au lait BIO 		Crème dessert caramel	Compote de pomme vanille 	Banane Rup 



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	Radis beurre			Carottes râpées
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	Yaourt BIO à la vanille	Cantal	Fromage frais nature et sucre
Gélifié à la vanille		Fruit Ecoresponsable	Fruit BIO	Clafoutis à la mûre



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 			
	Concombres vinaigrette	 Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)	LE GRAND REPAS	
 Colin meunière et citron	Vinaigrette	Paupiette de veau sauce bobotie (épices paëlla, tomates, abricots secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs)		
	 Riz IGP et base le lobio (haricots rouges coriandre noix tomates paprika ail oignons)	 Filet de hoki sauce bobotie (épices paëlla, tomates, abricots secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs)	 Filet de Merlu sauce aux épices	Oeufs brouillés
Pommes de terre BIO  et Epinards branches BIO béchamel 	(Riz IGP) 	Semoule BIO 	Macaronis semi complètes parfumés à l'huile au basilic	Brocolis et Pommes de terre cubes béchamel
Fromage fondu Président	Fromage frais aux fruit BIO 		Camembert	Yaourt nature BIO et sucre 
Fruit Ecoresponsable 		Liégeois vanille	Cake à la rhubarbe	Fruit



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			
	Salade verte et croûtons	Soupe aux fèves (fèves, choux, épinards, blé) et tranche de pain de campagne et fromage râpé		
	Vinaigrette basilic			
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
Lentilles à la paysanne (carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence)	Chou fleur et Pommes de terre sauce mornay BIO (au fromage)		Pané de blé fromage épinards	
		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	Fraidou
Gélifié au chocolat		Fruit BIO	Fruit ECORESPONSABLE	Taillis de fruits sec

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 LP sauce crème	Rôti de bœuf LP 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