

**PECHBONNIEU**  
Du 02/09/2024 au 06/09/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Haricots verts Bio</b> - Vinaigrette <b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette	Emincé de filet de poulet - Sauce provençale /Filet de colin  - Sauce provençale	<b>Coquillettes Bio</b>	<b>Emmental Bio</b> Coulommiers	Nectarine jaune Fruit de saison (2)
<b>mardi</b>	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Salade de <b>riz Bio</b> et tomate et maïs  - Vinaigrette	Boulettes au boeuf  - Sauce façon bourguignon /Boulettes végétariennes - Sauce façon bourguignon	Carottes CE2	<b>Camembert Bio</b> Saint Nectaire AOP	Compote fraîche pomme
<b>mercredi</b>	Mélange de torsades Bio et tomates  - Vinaigrette Papillons - Vinaigrette	Croissant au jambon - /Pizza au fromage	Salade verte - Vinaigrette	<b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic	<b>Galettes au beurre Bio</b> Madeleine
<b>jeudi</b>	Melon Pastèque	Riz bio cantonnais aux œufs (sans viande)		Crème anglaise	Cake au chocolat du chef
<b>vendredi</b>	Pâté de campagne Label Rouge Oeuf dur - , mayonnaise	Curry de poisson	<b>Semoule Bio</b>	<b>Saint Môret Bio</b> <b>Vache qui rit Bio</b>	Pêche Fruit de saison (2)

Bio Origine France Produit labellisé Plat signature Régional

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs  
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.*

**PECHBONNIEU**  
Le 02/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Filet de colin	Lieu noir	Poissons
Fruit de saison (2)	Pomme	
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Mimolette bio	Mimolette	Lait
Nectarine jaune	Nectarine	
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille , Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille , Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
Le 03/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes CE2	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Chips	Chips	
Compote fraîche pomme	Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons	Oignon, Pomme de terre, Cornichon	Moutarde, Sulfites
Salade de riz Bio et tomate et maïs	Tomate, Maïs, Riz long	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce façon bourguignon	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de légumes, Farine de blé, Huile, Colorant, Eau	Gluten, Sulfites
Sauce façon bourguignon	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Colorant, Eau, Huile, Fumet de poisson	Gluten, Poissons, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
**Le 04/09/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Croissant au jambon	Croissant, Jambon à la dinde, Lait de vache, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de légumes, Huile	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Galettes au beurre Bio	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Mélange de torsades Bio et tomates	Torti, Tomate, Persil, Huile, Sel fin	Gluten
Papillons	Papillons, Sel fin	Gluten
Pizza au fromage	Oignon, Mozzarella, Fond de pizza	Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré ferme du Prouzic	Yaourt nature sucré	Lait

**PECHBONNIEU**  
**Le 05/09/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Cake au chocolat du chef	Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Cacao, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Melon	Melon	
Pastèque	Pastèque	
Riz bio cantonnais aux œufs (sans viande)	Petit pois, Champignon de Paris, Sel fin, Riz long, Omelette, Huile, Eau	Oeufs
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait

**PECHBONNIEU**  
**Le 06/09/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
, mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Curry de poisson	Carotte, Sel fin, Curry, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Tomate, Eau	Gluten, Poissons, Sulfites
Fruit de saison (2)	Pomme	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	
Pêche	Pêche	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait

**PECHBONNIEU**  
Du 09/09/2024 au 13/09/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Crêpe au fromage Friand au fromage	Paupiette de volaille  - Sauce chasseur /Filet de colin  - Sauce chasseur	<b>Haricots verts Bio</b> à l'ail	<b>Gouda Bio</b>	Raisin blanc Fruit de saison (2)
<b>mardi</b>	Carottes râpées - Vinaigrette Radis rose - , beurre	Egrainé de pois Bio  - Sauce tomate	<b>Penne Bio</b>	<b>Emmental Bio</b> râpé	Mousse au chocolat au lait Liégeois vanille
<b>mercredi</b>	Concombre bio - Sauce César Chou fleur CE2  - Vinaigrette	Poulet rôti  - Sauce basquaise /Galette épinards, blé et fromage	Blé pilaf	<b>Edam Bio</b> <b>Gouda Bio</b>	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> abricot
<b>jeudi</b>	Tomates - Vinaigrette Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette	Sauté de porc  - Sauce dijonnaise /Galette végétarienne - Sauce dijonnaise	Pommes de terre cubes rissolées	<b>Tomme de vache</b> fromagerie Rêve de Fromage	<b>Banane Bio</b> Fruit de saison (2)
<b>vendredi</b>	Taboulé ( <b>semoule Bio</b> ) <b>Coquillettes Bio</b> - Vinaigrette	Poisson blanc meunière MSC	Courgettes à la Béchamel	Suisse sucré Fromage blanc - , coulis de fruits rouges	Gâteau au yaourt du chef

Origine France Produit labellisé Bio Plat signature Régional

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs  
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.*

**PECHBONNIEU**  
Le 09/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Filet de colin	Lieu noir	Poissons
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Fruit de saison (2)	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Paupiette de volaille	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Raisin blanc	Raisin	
Sauce chasseur	Tomate, Oignon, Champignon de Paris, Estragon, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Sauce chasseur	Échalote, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten

**PECHBONNIEU**  
Le 10/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Egrainé de pois Bio	Haché végétal	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Radis rose	Radis	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
Le 11/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé pilaf	Oignon, Sel fin, Grains de blé, Huile	Gluten
Chips	Chips	
Chou fleur CE2	Chou fleur, Sel fin	
Compote fraîche pomme Bio abricot	Pomme à compote, Concentré de fruit, Abricot	Sulfites
Concombre bio	Concombre	
Edam Bio	Edam	Lait
Galette épinards, blé et fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Gouda Bio	Gouda	Lait
Poulet rôti	Haut de cuisse de poulet	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce César	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce basquaise	Ail, Tomate, Ratatouille, Oignon, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
Le 12/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, croûtons nature	Croûton	Gluten
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Galette végétarienne	Galette végétale au soja	Gluten, Oeufs, Soja
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Farine de blé, Lait en poudre	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Fumet de poisson	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauté de porc	Sauté de porc	
Tomates	Tomate	
Tomme de vache fromagerie Rêve de Fromage	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
**Le 13/09/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, coulis de fruits rouges	Fraise, Framboise, Sucre semoule	
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Courgettes à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Courgette, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Gâteau au yaourt du chef	Yaourt nature, Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Taboulé (semoule Bio)	Tomate, Concombre, Préparation taboulé, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit	Gluten, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
Du 16/09/2024 au 20/09/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Melon Pastèque	Cassoulet à la saucisse de Serrault /Lasagnes de légumes		<b>Saint Môret Bio</b> Chanteneige	Compote fraîche pomme bio pruneau
<b>mardi</b>	<b>Torsade Bio</b> - Vinaigrette Salade de <b>riz Bio</b> au thon - Vinaigrette	Omelette du chef au fromage	Ratatouille	<b>Camembert Bio</b> <b>Edam Bio</b>	Prune Fruit de saison (2)
<b>mercredi</b>	Oeuf dur - , mayonnaise Médailillon de surimi - , mayonnaise	Sauté de dinde - Sauce façon blanquette /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce façon blanquette	Pommes de terre vapeur	Cantal AOP Pont l'Evêque AOP	Raisin blanc Compote pomme
<b>jeudi</b>	Concombre bio - Sauce bulgare Carottes râpées - Vinaigrette	Boulettes à l'agneau - Façon couscous /Boulettes végétariennes - Façon couscous	<b>Semoule Bio</b>	Chantilly	Gâteau au miel du Chef
<b>vendredi</b>	Tomates - Vinaigrette Maïs - Vinaigrette	Filet de colin - Sauce au thym et citron	Beignets de brocolis	Yaourt Cimelait aromatisé	<b>Galettes au beurre Bio</b> Madeleine

Plat signature 
 Régional 
 Bio 
 Produit labellisé 
 Origine France

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs  
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.*

**PECHBONNIEU**  
**Le 16/09/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cassoulet à la saucisse de Serrault	Chapelure, Saucisse , Haricot blanc	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs
Chanteneige	Spécialité fromagère	Lait
Compote fraîche pomme bio pruneau	Compote	
Lasagnes de légumes	Ail, Tomate, Oignon, Fromage, Sel fin, Lasagnes à garnir, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé, Julienne de légumes , Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc	Céleri, Gluten, Lait
Melon	Melon	
Pastèque	Pastèque	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait

**PECHBONNIEU**  
**Le 17/09/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Camembert Bio	Camembert	Lait
Chips	Chips	
Edam Bio	Edam	Lait
Fruit de saison (2)	Pomme	
Omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Prune	Prune	
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille , Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Salade de riz Bio au thon	Tomate, Échalote, Maïs, Persil, Riz long, Thon au naturel	Poissons
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Torsade Bio	Torti, Huile, Sel fin	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
**Le 18/09/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
, mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Cervelas	Cervelas	
Chips	Chips	
Compote pomme	Purée de fruits	
Morceaux de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Médaille de surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Raisin blanc	Raisin	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Sauté de dinde	Sauté de dinde	

**PECHBONNIEU**  
Le 19/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites
Boulettes à l'agneau	Boulette à l'agneau	Gluten, Soja
Carottes râpées	Carotte	
Chantilly	Chantilly	Lait
Chips	Chips	
Concombre bio	Concombre	
Façon couscous	Tomate, Légumes couscous et tajine, Sel fin, Mélanges d'épices, Eau	Céleri
Gâteau au miel du Chef	Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Miel, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
**Le 20/09/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Beignets de brocolis	Brocoli	Gluten, Lait, Oeufs
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Filet de colin	Lieu noir	Poissons
Galettes au beurre Bio	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Maïs	Maïs	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce au thym et citron	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Colorant	Gluten, Sulfites
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Cimelait aromatisé	Yaourt fermier	Lait

**PECHBONNIEU**  
Du 23/09/2024 au 27/09/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette Papillons - Vinaigrette	Emincé de filet de poulet - Sauce forestière /Nuggets végétarien de blé -, ketchup	<b>Haricots verts Bio</b> persillés	<b>Camembert Bio</b> <b>Emmental Bio</b>	Pomme HVE Fruit de saison (2)
<b>mardi</b>	Carottes râpées - Vinaigrette Tomates - Vinaigrette	Jambon blanc Label Rouge /Galette épinards, blé et fromage	Purée de pommes de terre	<b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic	Donuts
<b>mercredi</b>	Chou blanc râpé - Sauce façon coleslaw Radis rose -, beurre	Sauté de boeuf  - Sauce au poivre /Galette végétarienne - Sauce au poivre	<b>Coquillettes Bio</b>	Pont l'Evêque AOP Saint Nectaire AOP	Salade de fruits Fruit de saison
<b>jeudi</b>	Salade de <b>riz Bio</b> et tomate et maïs  - Vinaigrette Salade de pommes de terre arlequin - Vinaigrette	Pizza au fromage	Salade verte - Vinaigrette	Suisse sucré Suisse fruité	<b>Banane Bio</b> Compote pomme
<b>vendredi</b>	Houmous de petits pois	Lasagnes saumon épinards		Coulommiers	<b>Kiwi Bio</b>

Bio Origine France Produit labellisé Label Rouge Régional

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs  
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.*

**PECHBONNIEU**  
Le 23/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, ketchup	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfites
Camembert Bio	Camembert	Lait
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Fruit de saison (2)	Pomme	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Oeufs, Soja
Papillons	Papillons, Sel fin	Gluten
Pomme HVE	Pomme	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de perles, tomates et maïs	Perles, Maïs, Sel fin, Tomate	Gluten
Sauce forestière	Champignon de Paris, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau, Colorant	Gluten, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
Le 24/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Donuts	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Galette épinards, blé et fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré ferme du Prouzic	Yaourt nature sucré	Lait

**PECHBONNIEU**  
Le 25/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Banane Bio	Banane	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétarienne	Galette végétale au soja	Gluten, Oeufs, Soja
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Radis rose	Radis	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de fruits	Salade de fruits	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce au poivre	Oignon, Crème fraîche, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Gluten, Lait, Sulfites
Sauce au poivre	Oignon, Crème fraîche, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Vinaigre de vin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Lait, Sulfites
Sauce façon coleslaw	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	

**PECHBONNIEU**  
Le 26/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Compote pomme	Purée de fruits	
Pizza au fromage	Oignon, Mozzarella, Fond de pizza	Gluten, Lait
Salade de pommes de terre arlequin	Tomate, Maïs, Pomme de terre, Poivron mélange	
Salade de riz Bio et tomate et maïs	Tomate, Maïs, Riz long	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
Le 27/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Gouda Bio	Gouda	Lait
Houmous de petits pois	Petit pois, Ail, Sel fin, Concentré de fruit, Huile, Pate de sésame	Sésame
Kiwi Bio	Kiwi	
Lasagnes saumon épinards	Lasagnes à garnir, Fromage, Epinard, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Farine de blé, Muscade, Ail, Feta, Oignon, Huile, Oeuf liquide entier	Gluten, Lait, Oeufs
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait

**PECHBONNIEU**  
Du 30/09/2024 au 04/10/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Melon Pastèque	Egrainé de pois Bio  - Sauce tomate	<b>Penne Bio</b>	<b>Emmental Bio</b> râpé	Mousse au chocolat au lait Flan nappé caramel
<b>mardi</b>	Crêpe au fromage Friand au fromage	Boulettes au boeuf  - Façon Strogonoff /Boulettes végétariennes - Façon Strogonoff	Carottes	<b>Galettes au beurre Bio</b> Madeleine	Compote fraîche pomme banane Bio
<b>mercredi</b>	Concombre bio - Vinaigrette Tomates - Vinaigrette	Filet de saumon MSC  - Crumble Maître d'hôtel	Spaghetti	Yaourt aromatisé Suisse sucré	Cookie du chef
<b>jeudi</b>	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Champignons émincés - A la Grecque	Rôti de porc LR  - Sauce colombo /Palet végétarien maraîcher - Sauce colombo	<b>Riz Bio</b> Pilaf	Yaourt sucré Fromage blanc - Stracciatella	Gâteau aux pommes du chef
<b>vendredi</b>	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette <b>Torsade Bio</b> - Vinaigrette	Poisson pané 100 % filet MSC	<b>Haricots verts Bio</b> à l'ail - Sauce tomate	Buchette lait mélange <b>Saint Môret Bio</b>	Poire Fruit de saison (2)

Bio Origine France Produit labellisé Plat signature

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs  
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.*

**PECHBONNIEU**  
Le 30/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Egrainé de pois Bio	Haché végétal	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Melon	Melon	
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Pastèque	Pastèque	
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten

**PECHBONNIEU**  
Le 01/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites
Carottes	Carotte, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Chips	Chips	
Compote fraîche pomme banane Bio	Banane, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Façon Strogonoff	Tomate, Échalote, Crème fraîche, Champignon de Paris, Paprika, Huile, Eau, Farine de blé, Sel fin	Gluten, Lait
Façon Strogonoff	Fumet de poisson, Eau, Tomate, Échalote, Champignon de Paris, Paprika, Huile, Farine de blé, Sel fin, Crème fraîche	Gluten, Lait, Poissons
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Galettes au beurre Bio	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait

**PECHBONNIEU**  
Le 02/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chips	Chips	
Concombre bio	Concombre	
Cookie du chef	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Beurre doux, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Crumble Maître d'hôtel	Speculoos, Chapelure	Arachides, Céleri, Crustacés, Fruits à coques, Gluten, Lait, Lupin, Mollusques, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sésame, Soja, Sulfites
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Spaghetti	Sel fin, Spaghettis, Huile	Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

**PECHBONNIEU**  
**Le 03/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, croûtons nature	Croûton	Gluten
A la Grecque	Tomate, Oignon, Coriandre, Laurier, Thym, Sucre semoule, Concentré de fruit, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau	Gluten, Sulfites
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Champignons émincés	Champignon de Paris	Sulfites
Chips	Chips	
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Gâteau aux pommes du chef	Fromage blanc, Compote, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs
Palet végétarien maraîcher	Galette végétale au soja	Gluten, Oeufs, Soja
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Rôti de porc LR	Rôti de porc	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten, Moutarde
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau, Fumet de poisson	Gluten, Moutarde, Poissons
Straciatella	Chocolat noir	Lait, Soja
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

**PECHBONNIEU**  
**Le 04/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chips	Chips	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Poire	Poire	
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons	Oignon, Pomme de terre, Cornichon	Moutarde, Sulfites
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Torsade Bio	Torti, Huile, Sel fin	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
Du 07/10/2024 au 11/10/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Chou fleur CE2 🇪🇺 - Vinaigrette Coleslaw - Vinaigrette	Gratin de pâtes au jambon /Torsades Bio 🇪🇺		Yaourt Cimelait aromatisé 🇪🇺	Kiwi Bio 🇪🇺 Fruit de saison (2)
<b>mardi</b>	Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette Salade de chicons - , et pommes - Vinaigrette	Hachis parmentier de boeuf 🇫🇷 /Lasagnes de légumes		Edam Bio 🇪🇺 Pont l'Evêque AOP 🇪🇺	Crème dessert à la vanille Mousse au chocolat au lait
<b>mercredi</b>	Betteraves Bio 🇪🇺 🇫🇷 - Vinaigrette Haricots verts Bio 🇪🇺 🇫🇷 - Vinaigrette	Bouchée à la reine /Vol au vent aux fruits de mer	Riz Bio Pilaf 🇪🇺	Bethmale mi vache mi chèvre Vache qui rit Bio 🇪🇺 🇫🇷	Raisin blanc Compote pomme
<b>jeudi</b>	Carottes râpées - Vinaigrette Céleri râpé - Sauce façon coleslaw	Tortillas de pommes de terre	Ratatouille	Gouda Bio 🇪🇺 Saint Paulin	Banane Bio 🇪🇺 Fruit de saison (2)
<b>vendredi</b>	Pâté de campagne Label Rouge 🇪🇺 Oeuf dur - , mayonnaise	Filet de colin 🇪🇺 - Sauce dieppoise	Épinards à la Béchamel	Crème anglaise	Cake aux pépites de chocolat du chef 🇪🇺

🇪🇺 Produit labellisé 🇪🇺 Bio 🇪🇺 Régional 🇫🇷 Origine France 🇪🇺 Plat signature

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs  
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.*

**PECHBONNIEU**  
**Le 07/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou fleur CE2	Chou fleur, Sel fin	
Coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Gratin de pâtes au fromage	Sel fin, Poivre blanc, Camembert, Fromage, Farine de blé, Coquillettes, Eau, Lait en poudre, Huile, Muscade, Sel fin, Thym	Gluten, Lait
Gratin de pâtes au jambon	Fromage, Jambon blanc, Sel fin, Torti, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc	Gluten, Lait
Kiwi Bio	Kiwi	
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Cimelait aromatisé	Yaourt fermier	Lait

**PECHBONNIEU**  
**Le 08/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, croûtons nature	Croûton	Gluten
, et pommes	Pomme	
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Edam Bio	Edam	Lait
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Colorant, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené au boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Lasagnes de légumes	Ail, Tomate, Oignon, Fromage, Sel fin, Lasagnes à garnir, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé, Julienne de légumes, Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc	Céleri, Gluten, Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Salade de chicons	Endive	
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
**Le 09/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Bethmale mi vache mi chèvre	Tomme	Lait
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Bouchée à la reine	Échalote, Champignon de Paris, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Bouchée ronde, Huile, Muscade, Lait en poudre, Eau, Blanc de poulet	Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Compote pomme	Purée de fruits	
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Raisin blanc	Raisin	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vol au vent aux fruits de mer	Cumin, Poivre blanc, Sel fin, Échalote, Farine de blé, Huile, Champignon de Paris, Bouchée ronde, Colin d'Alaska, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons

**PECHBONNIEU**  
Le 10/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Fruit de saison (2)	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille, Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce façon coleslaw	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tortillas de pommes de terre	Sel fin, Fromage, Pomme de terre, Oeuf liquide entier, Oignon	Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
Le 11/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
, mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Cake aux pépites de chocolat du chef	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Fromage blanc, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Chips	Chips	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Filet de colin	Lieu noir	Poissons
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce dieppoise	Moule, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Bouillon de légumes	Gluten, Lait, Mollusques
Épinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

**PECHBONNIEU**  
Du 14/10/2024 au 18/10/2024



Primaire					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Crêpe au fromage Friand au fromage	Saucisse de Serrault /Dos de colin MSC gratiné au fromage	<b>Lentilles Bio</b> au jus	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Pomme HVE Fruit de saison (2)
<b>mardi</b>	<b>Coquillettes Bio</b> Vinaigrette Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> )	Pizza au fromage	Salade verte - Vinaigrette	<b>Camembert Bio</b> Mimolette bio	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> poire
<b>mercredi</b>	Salade de <b>riz Bio</b> aux oeufs - Vinaigrette Salade de pommes-de-terre - , ciboulette - Vinaigrette	Cordon bleu de dinde FR /Galette épinards, blé et fromage	<b>Haricots verts Bio</b> persillés	Cantal AOP Saint Nectaire AOP	Poire Fruit de saison (2)
<b>jeudi</b>	Coleslaw - Sauce mayonnaise	Emincé de poulet façon kebab - Sauce barbecue /Poisson pané 100 % filet MSC	Frites	Suisse sucré Fromage blanc - , sucre	Muffin
<b>vendredi</b>	Velouté de potiron <b>Betteraves Bio</b> Vinaigrette	Curry de poisson	<b>Semoule Bio</b>	<b>Emmental Bio</b> Coulommiers	<b>Banane Bio</b> Compote pomme

Produit labellisé 
 Bio 
 Origine France 
 Plat signature

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs  
 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

**PECHBONNIEU**  
**Le 14/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Dos de colin MSC gratiné au fromage	Fromage, Colin d'Alaska	Lait, Poissons
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Fruit de saison (2)	Pomme	
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Pomme HVE	Pomme	
Saucisse de Serrault	Saucisse de Toulouse	
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

**PECHBONNIEU**  
**Le 15/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Camembert Bio	Camembert	Lait
Chips	Chips	
Compote fraîche pomme Bio poire	Poire, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Mimolette bio	Mimolette	Lait
Pizza au fromage	Oignon, Mozzarella, Fond de pizza	Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Sel fin, Persil, Fenouil, Noix, Préparation taboulé, Petit pois	Fruits à coques, Gluten, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
**Le 16/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, ciboulette	Ciboulette	
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chips	Chips	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison (2)	Pomme	
Galette épinards, blé et fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Poire	Poire	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de pommes-de-terre	Pomme de terre	
Salade de riz Bio aux oeufs	Tomate, Maïs, Persil, Sel fin, Riz long, Oeuf dur, Bouillon de légumes	Céleri, Moutarde, Oeufs
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
Le 17/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil	
Emincé de poulet façon kebab	Lamelle à la volaille kebab	
Frites	Frites	
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Muffin	Muffin	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Huile, Eau, Colorant	Gluten, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait

**PECHBONNIEU**  
Le 18/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote pomme	Purée de fruits	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Curry de poisson	Carotte, Sel fin, Curry, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Tomate, Eau	Gluten, Poissons, Sulfites
Emmental Bio	Emmental	Lait
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Velouté de potiron	Ail, Courge potiron, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc	Lait, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
Du 21/10/2024 au 25/10/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Carottes râpées - Vinaigrette Champignons émincés - A la Grecque	Cervelas Orloff /Nuggets végétarien de blé	Haricots blanc à la tomate	<b>Galettes au beurre Bio</b> Madeleine	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> à la crème de marrons
<b>mardi</b>	Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature Chou blanc râpé - , croûtons nature - Vinaigrette	Lasagnes de légumes		<b>Gouda Bio</b> Saint Nectaire AOP	Mousse au chocolat au lait Liégeois vanille
<b>mercredi</b>	Oeuf dur - , mayonnaise Médailon de surimi - , mayonnaise	Sauté de boeuf  - Façon Strogonoff /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Façon Strogonoff	<b>Torsades Bio</b>	Suisse fruité Yaourt sucré	Salade de fruits Fruit de saison
<b>jeudi</b>	Friand au fromage Salade de <b>riz Bio</b> et tomate et maïs  - Vinaigrette	Sauté de dinde - Sauce façon blanquette /Galette végétarienne - Sauce tomate	Carottes CE2	Sauce caramel	Semoule au lait du chef
<b>vendredi</b>	Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> )  Perles de pâtes - Vinaigrette	Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare	Purée de potiron et de potimarron	Buchette lait mélange <b>Camembert Bio</b>	<b>Banane Bio</b> Fruit de saison (2)

Bio Plat signature Produit labellisé Origine France

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs  
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.*

**PECHBONNIEU**  
Le 21/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
A la Grecque	Tomate, Oignon, Coriandre, Laurier, Thym, Sucre semoule, Concentré de fruit, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau	Gluten, Sulfites
Carottes râpées	Carotte	
Cervelas Orloff	Cervelas, Cornichon, Oignon	Moutarde, Sulfites
Champignons émincés	Champignon de Paris	Sulfites
Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons	Pomme à compote, Concentré de fruit, Crème de marrons	Sulfites
Galettes au beurre Bio	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots blanc à la tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lingot du nord	Gluten
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Oeufs, Soja
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
Le 22/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, croûtons nature	Croûton	Gluten
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Gouda Bio	Gouda	Lait
Lasagnes de légumes	Ail, Tomate, Oignon, Fromage, Sel fin, Lasagnes à garnir, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé, Julienne de légumes, Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc	Céleri, Gluten, Lait
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
Le 23/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Façon Strogonoff	Tomate, Échalote, Crème fraîche, Champignon de Paris, Paprika, Huile, Eau, Farine de blé, Sel fin	Gluten, Lait
Façon Strogonoff	Fumet de poisson, Eau, Tomate, Échalote, Champignon de Paris, Paprika, Huile, Farine de blé, Sel fin, Crème fraîche	Gluten, Lait, Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Morceaux de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Médaille de surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Salade de fruits	Salade de fruits	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

**PECHBONNIEU**  
Le 24/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carottes CE2	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Chips	Chips	
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Galette végétarienne	Galette végétale au soja	Gluten, Oeufs, Soja
Salade de riz Bio et tomate et maïs	Tomate, Maïs, Riz long	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce caramel	Coulis	
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Sauté de dinde	Sauté de dinde	
Semoule au lait du chef	Semoule au lait	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
**Le 25/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Camembert Bio	Camembert	Lait
Chips	Chips	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Perles de pâtes	Sel fin, Perles, Huile	Gluten
Purée de potiron et de potimarron	Carotte, Courge potimarron, Courge potiron, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres, Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Sel fin, Persil, Fenouil, Noix, Préparation taboulé, Petit pois	Fruits à coques, Gluten, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
Du 28/10/2024 au 01/11/2024



Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Macaronis Bio</b> - Vinaigrette Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette	Boulettes au boeuf - Sauce napolitaine /Filet de colin - Sauce napolitaine	<b>Haricots verts Bio</b> persillés	<b>Emmental Bio</b> Coulommiers	Pomme HVE Fruit de saison (2)
<b>mardi</b>	Carottes râpées - Vinaigrette Salade de chicons - , et pommes - Vinaigrette	Parmentier à l'égréné de pois bio		<b>Saint Môret Bio</b> Mimolette bio	Tarte aux poires Bourdaloue du chef
<b>mercredi</b>	Chou rouge râpé - Vinaigrette Céleri râpé - Sauce façon coleslaw	Cordon bleu de dinde FR /Galette épinards, blé et fromage	Petits pois au jus	Crème anglaise	Gâteau façon pain perdu
<b>jeudi</b>	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Chou fleur CE2 - Vinaigrette	Vol au vent aux fruits de mer	<b>Riz Bio</b> Pilaf	Yaourt aux fruits Suisse sucré	Liégeois vanille Flan nappé caramel
<b>vendredi</b>					

Bio Origine France Produit labellisé Plat signature

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs  
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.*

**PECHBONNIEU**  
**Le 28/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Emmental Bio	Emmental	Lait
Filet de colin	Lieu noir	Poissons
Fruit de saison (2)	Pomme	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Pomme HVE	Pomme	
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons	Oignon, Pomme de terre, Cornichon	Moutarde, Sulfites
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Sauce tomate, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
**Le 29/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, et pommes	Pomme	
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Mimolette bio	Mimolette	Lait
Parmentier à l'égréné de pois bio	Haché végétal, Sel fin, Purée PDT flocon, Brunoise de légumes, Chapelure, Fromage, Carotte, Eau, Tomate, Huile	Céleri, Gluten, Lait, Sulfites
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade de chicons	Endive	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Tarte aux poires Bourdaloue du chef	Fond de tarte brisée, Poire, Sucre semoule, Beurre doux, Amande, Oeuf liquide entier, Eau, Crème pâtissière, Eau, Lait en poudre	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
**Le 30/10/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Galette épinards, blé et fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Gâteau façon pain perdu	Oeuf liquide entier, Brioche, Lait en poudre, Eau, Vergeoise	Gluten, Lait, Oeufs
Petits pois au jus	Oignon, Petit pois, Persil, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce façon coleslaw	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU**  
Le 31/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, croûtons nature	Croûton	Gluten
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou fleur CE2	Chou fleur, Sel fin	
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Mimolette bio	Mimolette	Lait
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vol au vent aux fruits de mer	Cumin, Poivre blanc, Sel fin, Échalote, Farine de blé, Huile, Champignon de Paris, Bouchée ronde, Colin d'Alaska, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Lait

**PECHBONNIEU**  
Le 01/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait