Menu

Aux Lazaristes Croix Rousse 26/27

Lundi 02/11/2026	Mardi 03/11/2026	Jeudi 05/11/2026	Vendredi 06/11/2026
E N T R É E S			
		Flammekueche *Gluten, Lait*	Rillettes au thon et à la ciboulette *Poissons, Lait*
S A L A D E S			
Salade piémontaise *Oeufs, Moutarde, Sulfites*	Macédoine sauce à la mayonnaise *Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		
P L A T S			
Haché au veau et volaille sauce barbecue *Moutarde, Sulfites*	Escalope de dinde VF au jus *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Jambon fumé grillé *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Dés colin d'Alaska PMD sauce curry *Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde*
Poisson blanc PMD pané croustillant *Poissons, Gluten*	Quenelles gratinées à la Normande *Oeufs, Gluten, Lait*	Omelette aux fines herbes *Lait*	Emincé de porc sce charcutière *Gluten, Moutarde, Sulfites*
G A R N I T U R E S			
Coquillettes *Gluten*	Haricots verts *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Jardinière de légumes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Chou-fleur béchamel *Gluten, Lait*
Poêlée forestière *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Riz pilaf *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Polenta crémeuse *Lait*	Pommes de terre quartier avec peau *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
P R O D U I T S L A I T I E R S			
assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*
		Fromage fondu La vache qui rit *Lait*	
D E S S E R T S			
Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Compote de pommes allégée en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
Liégeois au chocolat *Lait, Soja*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Gâteau façon cookie aux pépites de chocolat *Gluten, Soja*	Donuts sucré DCG *Gluten, Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menu

Aux Lazaristes Croix Rousse 26/27

Lundi 09/11/2026	Mardi 10/11/2026	Jeudi 12/11/2026	Vendredi 13/11/2026
E N T R É E S			
Pâté pur volaille et cornichon *Moutarde*		Saucisson à l'ail cornichon *Moutarde*	Salade de pâtes aux légumes sauce chinoise *Gluten, Soja* Soupe aux champignons *Lait*
S A L A D E S			
Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Penne au thon, pignons de pin et pesto rouge *Poissons, Gluten* Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
P L A T S			
Oeufs brouillés à l'emmental *Lait* Wings de poulet *Gluten*	Beignets de calamars sauce tartare *Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites* Boulette sarrasin lentille legume sauce tomate *Céleri, Gluten, Lait*	Sauce aux 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu) *Gluten, Lait* Sauce façon bolognaise au boeuf *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Merlu PMD sauce aux épices douces *Poissons, Gluten, Lait* Rougail saucisses *Sulfites*
G A R N I T U R E S			
Haricots plats à l'ail *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Lentilles *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Chou-fleur gratiné *Lait* Riz créole *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Petit pois aux oignons *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Spaghetti *Gluten*	Epinards en branche béchamel au lait de coco *Gluten, Lait* Riz *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
P R O D U I T S L A I T I E R S			
assortiment yaourt *Lait* Pont l'évêque AOP *Lait*	assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait* Coulommiers *Lait*
D E S S E R T S			
Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Gaufre de Bruxelles DCG au sucre glace *Oeufs, Gluten, Lait*	Eclair parfum chocolat DCG *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Fromage blanc et brisures d'Oréo *Gluten, Lait, Soja*	Ile flottante barquette *Oeufs, Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menu

Aux Lazaristes Croix Rousse 26/27

Lundi 16/11/2026	Mardi 17/11/2026	Jeudi 19/11/2026	Vendredi 20/11/2026
E N T R É E S			
Terrine forestière cornichon *Gluten, Lait, Moutarde*	Houmous de chou-fleur et pain nordique *Gluten, Sésame*	Feuilleté roulé saucisse *Gluten, Moutarde, Sulfites*	Soupe à la tomate et aux vermicelles *Gluten*
S A L A D E S			
Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Taboulé à la menthe *Gluten*
P L A T S			
Cordon bleu de volaille *Gluten, Lait, Soja* Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale *Gluten, Lait*	Côte de porc grillée *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Omelette nature *Lait*	Omelette à la tomme *Lait* Sauté de dinde sauce pomme curry crémée *Lait, Moutarde*	Chili con carne *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Chili sin carne *Lait*
G A R N I T U R E S			
Boulgour *Gluten* Chou-fleur persillé *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Carottes rondelles *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Torsades *Gluten*	Haricot beurre à l'ail *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Pommes de terre roties aux herbes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Purée de brocolis *Lait* Riz créole *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
P R O D U I T S L A I T I E R S			
assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*
D E S S E R T S			
Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Muffin au Chocolat *Gluten, Lait, Soja*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Gâteau basque DCG *Oeufs, Gluten, Lait*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Tarte au citron *Oeufs, Gluten, Lait*	Cocktail de fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menu

Aux Lazaristes Croix Rousse 26/27

Lundi 23/11/2026	Mardi 24/11/2026	Jeudi 26/11/2026	Vendredi 27/11/2026
E N T R É E S			
Assiette de charcuterie et cornichon *Gluten, Lait, Moutarde, Soja*	Oeuf dur sauce paprika *Oeufs, Moutarde, Sulfites*	Cake des alpages (tartilfette, lardons, oignons, pdt) *Gluten, Lait*	Salade de pâtes sauce cocktail *Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites*
S A L A D E S			
Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
P L A T S			
Beignets de calamars sauce tartare *Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites*	Couscous aux boulettes de boeuf et volaille *Céleri, Gluten, Moutarde, Soja*	Jambon fumé grillé *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Cuisse de poulet rôti au jus *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
Merlu PMD sauce champignon crémée *Poissons, Lait*	Couscous végétal *Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites*	Quenelles nature sauce tomate *Oeufs, Gluten*	Tajine de saumonette PMD, fruits de mer et citron confit *Crustacés, Poissons, Mollusques*
G A R N I T U R E S			
Carottes au thym *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Légumes couscous *Céleri*	Endives caramélisées *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Choux de bruxelles *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
Pâtes coude *Gluten*	Semoule *Gluten*	Riz créole *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Purée de pomme de terre *Lait*
P R O D U I T S L A I T I E R S			
assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*
D E S S E R T S			
Barre bretonne *Oeufs, Gluten*	Compote de pommes allégée en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Gateau façon financier à la farine de pois chiche *Oeufs, Fruits à coque*	Donuts sucré DCG *Gluten, Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menu

Aux Lazaristes Croix Rousse 26/27

Lundi 30/11/2026	Mardi 01/12/2026	Jeudi 03/12/2026	Vendredi 04/12/2026
E N T R É E S			
Crêpes aux champignons *Oeufs, Gluten, Lait*		Saucisson à l'ail et cornichon *Moutarde*	Feuilleté au fromage fondu *Gluten, Lait*
S A L A D E S			
Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade coleslaw *Oeufs, Moutarde, Sulfites*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		
P L A T S			
Boulettes au boeuf et volaille sauce paprika *Gluten, Lait, Soja*	Dés de colin d'Alaska PMD à la crème coco *Poissons, Gluten, Lait*	Emincé de dinde VF haricots blanc sauce moutarde à l'ancienne *Lait, Moutarde, Sulfites*	Tartiflette *Lait*
Samoussas aux légumes *Gluten*	Yassa de pilon de poulet VF *Gluten, Moutarde, Sulfites*	Omelette nature *Lait*	Gratin aux pommes de terre, champignons et fromage a tartiflette *Lait*
G A R N I T U R E S			
Coquillettes *Gluten*	Nouilles chinoise sautées aux légumes *Céleri, Oeufs, Gluten, Sésame, Soja, Sulfites*	Epinards en branche béchamel *Gluten, Lait*	Fondue de chou vert *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
Epinards béchamel gratinés *Gluten, Lait*		Riz *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	
P R O D U I T S L A I T I E R S			
assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*
D E S S E R T S			
Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	churros *Gluten*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel *Lait*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Moelleux au chocolat *Gluten, Soja*	Paris-Brest DCG *Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menu

Aux Lazaristes Croix Rousse 26/27

Lundi 07/12/2026	Mardi 08/12/2026	Jeudi 10/12/2026	Vendredi 11/12/2026
E N T R É E S			
Galantine et cornichon *Gluten, Moutarde, Soja*	Tartine à la Normande pomme camembert *Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites*	Cake américain (lardon, cheddar, oignon) *Gluten, Lait*	Saucisson à l'ail cornichon *Moutarde*
S A L A D E S			
Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
Taboulé à la menthe *Gluten*			
P L A T S			
Crispidor à l'emmental *Oeufs, Gluten, Lait*	Escalope viennoise au poulet *Oeufs, Gluten*	Blanquette colin d'Alaska PMD *Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*	Colombo de porc *Gluten, Moutarde*
Nuggets de poulet *Céleri, Gluten, Moutarde*	Filet de colin d'Alaska PMD sauce dieppoise *Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques*	Boulettes de boeuf et volaille sauce poivrade *Gluten, Lait, Soja*	Merlu PMD sauce persane *Poissons, Gluten, Lait*
G A R N I T U R E S			
Fondue de poireau *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Carottes rondelles *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Chou-fleur persillé *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Epinards en branche béchamel *Gluten, Lait*
Riz créole *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Semoule *Gluten*	Spaghetti *Gluten*	Pommes de terre boulangères *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
P R O D U I T S L A I T I E R S			
assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*	assortiment yaourt *Lait*
D E S S E R T S			
Barre bretonne *Oeufs, Gluten*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
Corbeille de fruits hiver *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Riz au lait sauce caramel *Lait*	Gâteau façon cookie aux pépites de chocolat *Gluten, Soja*	Tartelette Pasteis de nata *Oeufs, Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menu

Aux Lazaristes Croix Rousse 26/27

Lundi 14/12/2026	Mardi 15/12/2026	Jeudi 17/12/2026	Vendredi 18/12/2026
E N T R É E S			
Tarte au fromages (emmental et mozzarella) *Oeufs, Gluten, Lait*		Mousse de canard confiture d'oignons *Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites* NOEL 26 Terrine de saint jacques et poireaux *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Tartinade aux haricots blancs et marrons *Lait*	
S A L A D E S			
Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade de riz façon mexicaine (haricot rouge et mais) *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
P L A T S			
Beignets de poisson blanc *Poissons, Gluten, Soja* Haché au poulet sauce tomate *Gluten*	Haché au veau et volaille sauce poivrade *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Samoussas aux légumes *Gluten*	Boudin blanc sauce pain d'épice *Gluten, Lait* Filet de limande PMD sauce façon safrané *Poissons, Lait* Pavé au comté sauce pain d'épice *Gluten, Lait* Roti de dinde VF farci aux marrons sauce pain d'épice *Gluten, Lait* Sauté de chapon sauce pain d'épices *Gluten, Lait*	Bouchée forestière *Oeufs, Gluten, Lait* Dés colin d'Alaska PMD sauce citron *Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*
G A R N I T U R E S			
Duo de haricots verts et beurre *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Semoule *Gluten*	Endives braisées *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Torsades *Gluten*	Carottes et panais rôti au miel et sirop d'érable *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Pomme de terre rostis étoile *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Haricots beurre persillés *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

P R O D U I T S L A I T I E R S

assortiment yaourt
Lait

Camembert
Lait

Emmental
Lait

Munster
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

assortiment yaourt
Lait

Fromage fondu La vache qui rit
Lait

Assiette de fromages (beaufort AOP et fromage du pilat)
Lait

assortiment yaourt
Lait

Fromage mini Babybel
Lait

assortiment yaourt
Lait

Emmental
Lait

D E S S E R T S

Compote tous fruits allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits hiver
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Beignet à la pomme DCG
Oeufs, Gluten

Corbeille de fruits hiver
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Clémentine
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Entremets sapin 2 chocolats DCG
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Génoise roulée façon forêt noire
Oeufs, Gluten, Lait

Glace vanille fraise père noel
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse fromage blanc et lait de coco et ourson en guimauve
Fruits à coque, Lait

Corbeille de fruits hiver
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Muffin aux pépites de chocolat DCG
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.