Restaurant Scolaire de Courzieu



	Du 2 au 8 novembre 2026	Du 9 au 15 novembre 2026	Du 16 au 22 novembre 2026	Du 23 au 29 novembre 2026
Lundi	Carottes râpées Quenelle sauce tomate Blé tendre Yaourt nature	Salade de pommes de terre Filet de poisson pané Légumes du marché Compote	Rillettes de sardines Pilon de poulet Petits pois Fruit	Coleslaw Calamars à la romaine Pâtes Crème dessert chocolat
Mardi	Jambon cornichons Filet de merlu Frites Fruit	Œuf mayonnaise Couscous de légumes Semoule Fruit	Samoussa de légumes Rougail saucisse Riz **Ile de la Réunion** Salade d'ananas	Taboulé Sauté de poulet aux oignons Duo de haricots Fruit
Jeudi	Sauté de poulet Brocolis Fromage à la coupe Quatre quarts	Salade d'endives Sauté de bœuf au paprika Farfalles Yaourt aromatisé	Betteraves et maïs en salade Omelette à la ciboulette Champignons et pommes rissolées Fromage à la coupe	Sauté de porc à la moutarde Fondue de poireaux Fromage à la coupe Roulé fraise
Vendredi	Salade verte vinaigrette Chipolatas Purée de courge et pommes de terre Yaourt aromatisé	Paupiette de veau Carottes sautées Fromage à la coupe Tarte aux pommes	Salade verte Filet de colin Gratin de chou fleur Gâteau à la vanille	Salade d'endives Gratin de pommes de terre au fromage Compote

Menu végétarien

Légende des allergènes				
1 Arachide	3 Crustacé	6 Graine de sésame	9 Mollusque	12 Poisson
2 Céleri	4 Fruit à coque	7 Lait	10 Moutarde	13 Soja
	5 Gluten	8 Lupin	11 Œuf	14 Anhydride sulfureux

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

www.caliteo.fr

AFFICHAGE ALLERGENES

Le chef vous informe pour les menus — **Du 2 au 8 novembre 2026**

		PLATS \ ALLERGENES	GLUTEN	ŒUF	LAIT	ARACHIDE	POISSON	CRUSTACE	MOLLUSQUE	SULFITE	CELERI	MOUTARDE	GRAINES DE SESAME	FRUITS A COQUE	SOJA	LUPIN
LUNDI	MIDI	Carottes râpées														
		Quenelle sauce tomate														
		Blé tendre														
		Yaourt nature														
MARDI	MIDI	Jambon cornichons														
		Filet de merlu														
		Frites														
		Fruit														
JEUDI	MIDI															
		Sauté de poulet														
		Brocolis														
		Fromage à la coupe														
		Quatre quarts														
VENDREDI	MIDI	Salade verte vinaigrette														
		Chipolatas														
		Purée de courge et pommes de terre														
		Yaourt aromatisé														

AFFICHAGE ALLERGENES

Le chef vous informe pour les menus du **Du 9 au 15 novembre 2026**

		PLATS \ ALLERGENES	GLUTEN	ŒUF	LAIT	ARACHIDE	POISSON	CRUSTACE	MOLLUSQUE	SULFITE	CELERI	MOUTARDE	GRAINES DE SESAME	FRUITS A COQUE	SOJA	LUPIN
LUNDI	MIDI	Salade de pommes de terre														
		Filet de poisson pané														
		Légumes du marché														
		Compote														
MARDI	MIDI	Œuf mayonnaise														
		Couscous de légumes														
		Semoule														
		Fruit														
JEUDI	MIDI	Salade d'endives														
		Sauté de bœuf au paprika														
		Farfalles														
		Yaourt aromatisé														
VENDREDI	MIDI															
		Paupiette de veau														
		Carottes sautées														
		Fromage à la coupe														
		Tarte aux pommes														

AFFICHAGE ALLERGENES

Le chef vous informe pour les menus du **Du 16 au 22 novembre 2026**

		PLATS \ ALLERGENES	GLUTEN	ŒUF	LAIT	ARACHIDE	POISSON	CRUSTACE	MOLLUSQUE	SULFITE	CELERI	MOUTARDE	GRAINES DE SESAME	FRUITS A COQUE	SOJA	LUPIN
LUNDI	MIDI	Rillettes de sardines														
		Pilon de poulet														
		Petits pois														
		Fruit														
MARDI	MIDI	Samoussa de légumes														
		Rougail saucisse														
		Riz														
		Salade d'ananas														
JEUDI	MIDI	Betteraves et maïs en salade														
		Omelette à la ciboulette														
		Champignons et pommes rissolées														
		Fromage à la coupe														
VENDREDI	MIDI	Salade verte														
		Filet de colin														
		Gratin de chou fleur														
		Gâteau à la vanille														

AFFICHAGE ALLERGENES

CALITÉO
LA RESTAURATION COLLECTIVE AUTREMENT...

Le chef vous informe pour les menus du **Du 23 au 29 novembre 2026**

		ALLERGENES / PLATS	GLUTEN	ŒUF	LAIT	ARACHIDE	POISSON	CRUSTACE	MOLLUSQUE	SULFITE	CELERI	MOUTARDE	GRAINES DE SESAME	FRUITS A COQUE	SOJA	LUPIN
LUNDI	MIDI	Coleslaw														
		Calamars à la romaine														
		Pâtes														
		Crème dessert chocolat														
MARDI	MIDI	Taboulé														
		Sauté de poulet aux oignons														
		Duo de haricots														
		Fruit														
JEUDI	MIDI															
		Sauté de porc à la moutarde														
		Fondue de poireaux														
		Fromage à la coupe														
		Roulé fraise														
VENDREDI	MIDI	Salade d'endives														
		Gratin de pommes de terre au fromage														
		Compote														

Restaurant Scolaire de Courzieu



	Du 30 novembre au 6 décembre 2026	Du 7 au 13 décembre 2026	Du 14 au 18 décembre 2026
Lundi	Carottes râpées Lasagnes épinards chèvre Pomme au four	Salade verte Moules Frites Fruits au sirop	Salade de haricots verts au fromage Filet de Colin au citron Riz Fruit
Mardi	Pâté de campagne cornichons Boulettes de bœuf Brocolis à l'huile d'olive Yaourt	Radis beurre Pizza margarita Flan	Salade de lentilles Steak haché Gratin d'endives Yaourt nature Fermier
Jeudi	Macédoine mayonnaise Tajine de merlu Semoule Fromage à la coupe	Croque monsieur Sauté de porc au thym Légumes du marché Gâteau au chocolat	Repas noël
Vendredi	Salade composée Tartiflette Tarte aux fruits	Salade de chou rouge Pilons de poulet Pâtes Fromage à la coupe	Salade verte Pépite de blé Purée de légumes Surprise du chef

Menu végétarien

Légende des allergènes				
1 Arachide	3 Crustacé	6 Graine de sésame	9 Mollusque	12 Poisson
2 Céleri	4 Fruit à coque	7 Lait	10 Moutarde	13 Soja
	5 Gluten	8 Lupin	11 Œuf	14 Anhydride sulfureux

Pour toutes précisions veuillez vous referer au chef de cuisine

www.caliteo.fr

AFFICHAGE ALLERGENES

Le chef vous informe pour les menus — **Du 30 novembre au 6 décembre 2026**

		PLATS \ ALLERGENES	GLUTEN	ŒUF	LAIT	ARACHIDE	POISSON	CRUSTACE	MOLLUSQUE	SULFITE	CELERI	MOUTARDE	GRAINES DE SESAME	FRUITS A COQUE	SOJA	LUPIN
LUNDI	MIDI	Carottes râpées														
		Lasagnes épinards chèvre														
		Pomme au four														
MARDI	MIDI	Pâté de campagne cornichons														
		Boulettes de bœuf														
		Brocolis à l'huile d'olive														
		Yaourt														
JEUDI	MIDI	Macédoine mayonnaise														
		Tajine de merlu														
		Semoule														
		Fromage à la coupe														
VENDREDI	MIDI	Salade composée														
		Tartiflette														
		Tarte aux fruits														

AFFICHAGE ALLERGENES

Le chef vous informe pour les menus du **Du 7 au 13 décembre 2026**

		PLATS \ ALLERGENES	GLUTEN	ŒUF	LAIT	ARACHIDE	POISSON	CRUSTACE	MOLLUSQUE	SULFITE	CELERI	MOUTARDE	GRAINES DE SESAME	FRUITS A COQUE	SOJA	LUPIN
LUNDI	MIDI	Salade verte														
		Moules														
		Frites														
		Fruits au sirop														
MARDI	MIDI	Radis beurre														
		Pizza margarita														
		Flan														
JEUDI	MIDI	Croque monsieur														
		Sauté de porc au thym														
		Légumes du marché														
		Gâteau au chocolat														
VENDREDI	MIDI	Salade de chou rouge														
		Pilons de poulet														
		Pâtes														
		Fromage à la coupe														

AFFICHAGE ALLERGENES

Le chef vous informe pour les menus du **Du 14 au 18 décembre 2026**

		PLATS \ ALLERGENES	GLUTEN	ŒUF	LAIT	ARACHIDE	POISSON	CRUSTACE	MOLLUSQUE	SULFITE	CELERI	MOUTARDE	GRAINES DE SESAME	FRUITS A COQUE	SOJA	LUPIN
LUNDI	MIDI	Salade de haricots verts au fromage														
		Filet de Colin au citron														
		Riz														
		Fruit														
MARDI	MIDI	Salade de lentilles														
		Steak haché														
		Gratin d'endives														
		Yaourt nature Fermier														
JEUDI	MIDI															
		Repas noël														
VENDREDI	MIDI	Salade verte														
		Pépite de blé														
		Purée de légumes														
		Surprise du chef														

Restaurant scolaire

Origine des viandes

	Du 2 au 8 novembre 2026	Du 9 au 15 novembre 2026	Du 16 au 22 novembre 2026	Du 23 au 29 novembre 2026
Lundi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage
Mardi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage
Jeudi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage
Vendredi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage

Restaurant scolaire

Origine des viandes

	Du 30 novembre au 6 décembre 2026	Du 7 au 13 décembre 2026	Du 14 au 18 décembre 2026
Lundi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage
Mardi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage
Jeudi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage
Vendredi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage

EN003a

RELEVE DE TEMPERATURES DES PLATS AU MOMENT DU SERVICE

Dates midi	Produits	debut		Fin		Visa	SOIR	Produits	debut		Fin		Visa
		Heure	T°	Heure	T°				Heure	T°	Heure	T°	
Du 2 au 8 novembre 2026							**Du 9 au 15 novembre 2026**						
	Carottes râpées	10h45						Salade de pommes de terre	10h45				
		10h45							10h45				
	Quenelle sauce tomate	10h45						Filet de poisson pané	10h45				
	Blé tendre	10h45						Légumes du marché	10h45				
	Yaourt nature	10h45							10h45				
		10h45						Compote	10h45				
		10h45							10h45				
	Jambon cornichons	10h45						Œuf mayonnaise	10h45				
		10h45							10h45				
	Filet de merlu	10h45						Couscous de légumes	10h45				
	Frites	10h45						Semoule	10h45				
		10h45							10h45				
	Fruit	10h45						Fruit	10h45				
		10h45							10h45				
		10h45						Salade d'endives	10h45				
		10h45							10h45				
	Sauté de poulet	10h45						Sauté de bœuf au paprika	10h45				
	Brocolis	10h45						Farfalles	10h45				
	Fromage à la coupe	10h45						Yaourt aromatisé	10h45				
	Quatre quarts	10h45							10h45				
		10h45							10h45				
	Salade verte vinaigrette	10h45							10h45				
		10h45							10h45				
	Chipolatas	10h45						Paupiette de veau	10h45				
	Purée de courge et pommes de terre	10h45						Carottes sautées	10h45				
	Yaourt aromatisé	10h45						Fromage à la coupe	10h45				
		10h45						Tarte aux pommes	10h45				
		10h45							10h45				

Rappel : plats froids = température inférieur à 3° (tolérance en dessous de 10° si plats consommés dans les 2 heures)

plats chauds = température supérieur à 63 ° c (pas de tolérance)

En cas de non-conformité : remplir une fiche de non-conformité

EN003a

RELEVE DE TEMPERATURES DES PLATS AU MOMENT DU SERVICE

Dates midi	Produits	debut		Fin		Visa	SOIR	Produits	debut		Fin		Visa
		Heure	T°	Heure	T°				Heure	T°	Heure	T°	
Du 16 au 22 novembre 2026							**Du 23 au 29 novembre 2026**						
	Rillettes de sardines	10h45						Coleslaw	10h45				
		10h45							10h45				
	Pilon de poulet	10h45						Calamars à la romaine	10h45				
	Petits pois	10h45						Pâtes	10h45				
		10h45							10h45				
	Fruit	10h45						Crème dessert chocolat	10h45				
		10h45							10h45				
	Samoussa de légumes	10h45						Taboulé	10h45				
		10h45							10h45				
	Rougail saucisse	10h45						Sauté de poulet aux oignons	10h45				
	Riz	10h45						Duo de haricots	10h45				
		10h45							10h45				
	Salade d'ananas	10h45						Fruit	10h45				
		10h45							10h45				
	Betteraves et maïs en salade	10h45							10h45				
		10h45							10h45				
	Omelette à la ciboulette	10h45						Sauté de porc à la moutarde	10h45				
	Champignons et pommes rissolée	10h45						Fondue de poireaux	10h45				
	Fromage à la coupe	10h45						Fromage à la coupe	10h45				
		10h45						Roulé fraise	10h45				
		10h45							10h45				
	Salade verte	10h45						Salade d'endives	10h45				
		10h45							10h45				
	Filet de colin	10h45						Gratin de pommes de terre au fromage	10h45				
	Gratin de chou fleur	10h45							10h45				
		10h45							10h45				
	Gâteau à la vanille	10h45						Compote	10h45				
		10h45							10h45				

Rappel : plats froids = température inférieur à 3° (tolérance en dessous de 10° si plats consommés dans les 2 heures)

plats chauds = température supérieur à 63 ° c (pas de tolérance)

En cas de non-conformité : remplir une fiche de non-conformité

EN003a

RELEVE DE TEMPERATURES DES PLATS AU MOMENT DU SERVICE

Dates midi	Produits	debut		Fin		Visa	SOIR	Produits	debut		Fin		Visa
		Heure	T°	Heure	T°				Heure	T°	Heure	T°	
Du 30 novembre au 6 décembre							**Du 7 au 13 décembre 2026**						
	Carottes râpées	10h45						Salade verte	10h45				
		10h45							10h45				
	Lasagnes épinards chèvre	10h45						Moules	10h45				
		10h45						Frites	10h45				
		10h45							10h45				
	Pomme au four	10h45						Fruits au sirop	10h45				
		10h45							10h45				
	Pâté de campagne cornichons	10h45						Radis beurre	10h45				
		10h45							10h45				
	Boulettes de bœuf	10h45						Pizza margarita	10h45				
	Brocolis à l'huile d'olive	10h45							10h45				
	Yaourt	10h45							10h45				
		10h45						Flan	10h45				
		10h45							10h45				
	Macédoine mayonnaise	10h45						Croque monsieur	10h45				
		10h45							10h45				
	Tajine de merlu	10h45						Sauté de porc au thym	10h45				
	Semoule	10h45						Légumes du marché	10h45				
	Fromage à la coupe	10h45							10h45				
		10h45						Gâteau au chocolat	10h45				
		10h45							10h45				
	Salade composée	10h45						Salade de chou rouge	10h45				
		10h45							10h45				
	Tartiflette	10h45						Pilons de poulet	10h45				
		10h45						Pâtes	10h45				
		10h45						Fromage à la coupe	10h45				
	Tarte aux fruits	10h45							10h45				
		10h45							10h45				

Rappel : plats froids = température inférieur à 3° (tolérance en dessous de 10° si plats consommés dans les 2 heures)

plats chauds = température supérieur à 63 ° c (pas de tolérance)

En cas de non-conformité : remplir une fiche de non-conformité

EN003a

RELEVE DE TEMPERATURES DES PLATS AU MOMENT DU SERVICE

Dates midi	Produits	debut		Fin		Visa	SOIR	Produits	debut		Fin		Visa
		Heure	T°	Heure	T°				Heure	T°	Heure	T°	
Du 14 au 18 décembre 2026													
	Salade de haricots verts au fromage	10h45											
		10h45											
	Filet de Colin au citron	10h45											
	Riz	10h45											
	Fruit	10h45											
		10h45											
		10h45											
	Salade de lentilles	10h45											
		10h45											
	Steak haché	10h45											
	Gratin d'endives	10h45											
	Yaourt nature Fermier	10h45											
		10h45											
		10h45											
		10h45											
		10h45											
	Repas noël	10h45											
		10h45											
		10h45											
		10h45											
		10h45											
	Salade verte	10h45											
		10h45											
	Pépite de blé	10h45											
	Purée de légumes	10h45											
		10h45											
	Surprise du chef	10h45											
		10h45											

Rappel : plats froids = température inférieur à 3° (tolérance en dessous de 10° si plats consommés dans les 2 heures)

plats chauds = température supérieur à 63 ° c (pas de tolérance)

En cas de non-conformité : remplir une fiche de non-conformité