




















MENUS ÉCOLES

RESTAURATION COLLECTIVE - Semaine 22
SEMAINE DU 27 MAI > 31 MAI 2024

LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
Œuf dur bio mayonnaise 	Salade verte	Tomate à l'emmental	Terrine de légumes mayonnaise	Carottes râpées
Saucisse de Toulouse  	Quenelles bio sauce aurore   	Sauté d'agneau aux petits légumes 	Escalope de poulet sauce Colombo 	Aïoli de poisson 
Roulé végétal 		Galette lentilles boulgour 	Falafel au jus 	Boulettes de sarrasin 
Pommes de terre boulangère	Poêlée champêtre	Semoule	Coquillettes	Ratatouille
Yaourt	Fromage AOC 	(emmental)	Fromage 	Fromage
Fruit bio 	Clafoutis griottes	Compote 	Fruit de la Drôme  	Flan caramel

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie.

 Produits issus de l'agriculture biologique	 Viande de porc française	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Soja issu de production française
 Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)	 Viande bovine française	 Viande origine UE	 Soja garantis sans OGM
 Menu végétarien	 Viande d'origine française	 Viande de porc	 Appellation d'origine protégée
 Produit dans l'Agglo	 Label Rouge	 Haute valeur environnementale	 Indication géographique protégée
	 IMSC Pêche raisonnée		

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO), les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-contre : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).

