RESTAURATION COLLECTIVE

MANGER BIEN GRANDIR SAIN !

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

MENUS DES ÉCOLES

LUNDI

Macédoine vinaigrette

Haricots rouges à la mexicaine (V)

Semoule

Fromage AOP

Fruit bio (AB)

MARDI

Carottes râpées

Omelette au fromage (V)

Epinard béchamel

Yaourt bio (AB)

Tarte normande

MERCREDI

Friand au fromage

Haut de cuisse de poulet rôti

ou

Croq veggie au fromage (V)

Choux de Bruxelles

Fromage

Salade de fruits

JEUDI

Segments de pamplemousse

Paupiettes de veau aux olives

ou

Pané blé/emmental/épinard (V)

Pommes de terre et champignons à la crème

Fromage

Compote

VENDREDI

Menu Asiatique

Chou rouge aux raisins secs

Sauté de porc au caramel (P)

Ou

Boggets sauce caramel (AB) (V)

Poêlée chinoise

Fromage blanc à la vanille

Coupelle d'ananas

Produits issus de l'agriculture biologique

Production régionale (Auvergne Rhône-Alpes)

Menu végétarien

Produit dans l'Agglo

Viande de porc française

Viande bovine française

Volaille française

Label rouge

MSC Pêche raisonnée

Appellation d'origine contrôlée

Viande d'origine EU

Viande de porc

Haute valeur environnementale

Soja issu de production française

Soja garanti sans OGM

Appellation d'origine protégée

Indication géographique protégée

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

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 sultfureux 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).