RESTAURATION COLLECTIVE

MANGER BIEN GRANDIR SAIN !

Semaine du 03 au 07 février 2025

MENUS DES ÉCOLES

LUNDI

Carottes râpées

Curry de pois chiche de l'Agglo

Semoule

Yaourt bio

Mosaïque de fruits

MARDI

Tarte aux légumes bio

Rôti de bœuf marengo
ou
Pacifish marengo

Poêlée champêtre

Fromage

Fruit

MERCREDI

Chou blanc râpé

Escalope de porc
ou
Poêlée quinoa/ légumes

Haricots blancs à l'ail

Fromage

Fruit au sirop

JEUDI

Poireaux vinaigrette

Sauté de porc aux oignons grelots
ou
Steak de soja aux oignons grelots

Pomme de terre vapeur

Fromage

Fruit

VENDREDI

Salade verte

Filet de lieu sauce bretonne
ou
Pané de blé et épinard

Petit épeautre aux petits légumes

Fromage AOP

Tarte au citron

- 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 sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un PAI (Projet d'Accueil Individualisé).