RESTAURATION COLLECTIVE

MANGER BIEN GRANDIR SAIN !

Semaine du 24 au 28 mars 2025

MENUS DES ÉCOLES

LUNDI

Betteraves vinaigrette

Filet de poulet aux herbes
Ou
Galette de légumineuses (V)

Pommes de terre boulangères

Yaourt nature bio (AB)

Fruit bio (AB)

MARDI

Carottes râpées

Piperade de pois chiches de l'Agglo (AB) (Produit dans l'Agglo) (V)

Riz de Camargue IGP

Fromage AOP

Cocktail de fruit

MERCREDI

Salade mélangée

Rosbeef et moutarde (Volaille française)
Ou
Croq'veggie au fromage (V)

Flageolets

Fromage

Compote bio du Valentin (Produit dans l'Agglo) (AB)

JEUDI

Haricots verts bio persillés (AB)

Nems aux légumes (V)

Duo de carottes

Fromage blanc vanille

Fruit bio (AB)

VENDREDI

Concombre vinaigrette

Filet de merlu sce beurre blanc (MSC Pêche raisonnée)
Ou
Fingers de soja sce beurre blanc (V)

Semoule

Fromage bio (AB)

Pogne de Romans (Produit dans l'Agglo)

- 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 P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).