



La Cuisine Centrale de Bron



Au menu des restaurants scolaires élémentaires Mois de Mai 2019



Lundi 29/04/19	Mardi 30/04/19	Jeudi 02/05/19	Vendredi 03/05/19
Radis beurre	Pizza au thon	Concombre à la menthe « maison »	Terrine de légumes sauce cocktail « maison »
Escalope de dinde viennoise Ou poisson meunière	Sauté de veau « maison » à la crème ou omelette nature	Bolognaise « maison » de bœuf ou de thon	Filet de colin sauce vierge « maison »
Pommes campagnardes	Carottes au beurre	Macaronis Bio	Haricots verts vapeur
Mini-Babybel	Délice de camembert Ou petit fruité	Boursin Ail et fines herbes Ou Gouda bio	Yaourt nature Bio
Mousse au chocolat	Poire ou pomme	Ananas	Ou fromage blanc Bio nature
			Banane

Lundi 06/05/19	Mardi 07/05/19 Menu végétarien	Jeudi 09/05/19	Vendredi 10/05/19 Menu végétarien
Salade mélangée	Tomates à la vinaigrette « maison »	Macédoine	Salade de lentilles « maison »
Rôti de bœuf et ketchup Ou boulette végétarienne	Œufs durs	Filet de hoki sauce velouté « maison »	Quenelles nature sauce tomate « maison »
Purée de Pommes de terre	Épinards sauce mornay « maison »	Riz pilaf maison	Courgettes fraîches
Fromage Frais aux fruits	Mix de fromage (st paulin, tome noire, cantal, st nectaire)	Samos ou Fol épis	Camembert
Orange ou poire	Petit suisse au chocolat	Compote Bio Fraise ou compote Bio framboise	Smoothie « maison » pomme/framboise et fraise

Lundi 13/05/19	Mardi 14/05/19	Jeudi 16/05/19 Menu végétarien	Vendredi 17/05/19
Carottes râpées	Sardine / citron	Gaspacho	Salade César « maison »
Diot de Savoie nature ou omelette nature	Grillade de dinde au Paprika ou steak végétal	Couscous « maison » avec boulettes végétales	(Salade verte, croutons à l'ail, parmesan, anchois)
Coquillettes Bio	Purée brocolis	Semoule Bio	Poisson pané
Edam Bio ou chèvre	Petit suisse aromatisé Aux fruit Bio	St morêt ou tomme blanche	Petits pois au jus
Danette liégeoise vanille ou chocolat	Poire ou orange	Melon	Yaourt aromatisé Bio Abricot ou fraise
			Éclair au chocolat ou vanille

Lundi 20/05/19	Mardi 21/05/19	Jeudi 23/05/19	Vendredi 24/05/19 Menu végétarien
Taboulé	Salade coeur de laitue	Concombre à la Grecque « maison »	Lentilles en salade
Poulet façon Thaï « maison » Ou poisson marocaine « maison »	Omelette nature	Poulet rôti	Riz pilaf
Poêlée « maison » légumes façon wok	Pommes rustiques	Flageolets au jus	Ratatouille « maison »
Mini chevreton Ou emmental Bio	Bûche du Pilât	Mini Leerdammer ou chanteneige	P'tit Cabray ou carré frais
Abricot	Viennois chocolat ou vanille	Compote Bio poire ou pomme	Fraise au sucre

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Légumes locaux de saison

Produits de saison

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

Plats protidiques (viande, poisson, œuf, végétal)

Plats de céréales, de légumes secs ou de pommes de terre

Produits laitiers ou desserts lactés

Pâtisserie, produits sucrés



Volaille française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur

Les menus peuvent être modifiés en fonction des difficultés
d'approvisionnement.

