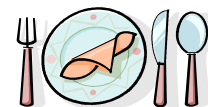




La Cuisine Centrale de Bron



Au menu des restaurants scolaires maternelles Mois de Mai 2019



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

Lundi 06/05/19	Mardi 07/05/19 Menu végétarien	Jeudi 09/05/19	Vendredi 10/05/19 Menu végétarien
Salade mélangée Rôti de bœuf et ketchup Purée de Pommes de terre Fromage Frais aux fruits Orange	Tomates à la vinaigrette « maison » Œufs durs Épinards sauce mornay « maison » Mix de fromage (st paulin, tome noire, cantal, st nectaire) Petit suisse au chocolat	Macédoine Filet de hoki sauce velouté « maison » Riz pilaf maison Samos Compote Bio Fraise	Salade de lentilles « maison » Quenelles nature sauce tomate « maison » Courgettes fraîches Camembert 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 Diot de Savoie nature ou omelette nature Coquillettes Bio Edam Bio Danette Liégeoise vanille	Sardine / citron Grillade de dinde au Paprika Purée brocolis Petit suisse aromatisé Aux fruit Bio Poire	Gaspacho Couscous « maison » avec boulettes végétales Semoule Bio St morêt Melon	Salade césar « maison » (Salade verte, croûtons à l'ail, parmesan, anchois) Poisson pané Petits pois au jus Yaourt Bio A l'abricot Éclair au chocolat

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

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Légumes locaux de saison

Produits de saison

Viande d'origine Française



Volaille française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

Plats protidiens (viande, poisson, œuf, végétal)

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

Produits laitiers ou desserts lactés

Pâtisserie, produits sucrés

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