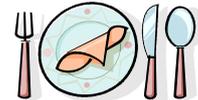




# La Cuisine Centrale de Bron



## Au menu des restaurants scolaires maternelles Septembre 2020



Lundi 31/08/20	Mardi 1er/09/20 Menus Végétarien	Jeudi 03/09/20	Vendredi 04/09/20
	<p>Taboulé</p> <p>Pavé du fromager</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Mix de fromage (st paulin, tome noire, cantal, st nectaire)</p> <p>Brugnon</p>	<p>Salade de lentilles Bio maison</p> <p>Sauté de bœuf à La provençale maison</p> <p>Courgettes Bio Sautées au basilic</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Prune Reine claudes</p>	<p>Apéro de bienvenue (Jus de pommes, tomates cerises et emmental dés)</p> <p>Chili au thon maison</p> <p>Galette et chips</p> <p>Yaourt à la fraise Bio</p> <p>Cake vanille Bio Maison</p>

Lundi 07/09/20	Mardi 08/09/20	Jeudi 10/09/20 Menus Végétarien	Vendredi 11/09/20
<p>Salade maison de pommes de terre et thon</p> <p>Sauté de veau aux Olives maison</p> <p>Carottes sautée Bio</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Tomates à la Vinaigrette maison</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin dauphinois maison</p> <p>Abondance à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat Bio</p>	<p>Concombre Bio sauce à la menthe maison</p> <p>Trio de quinoa, riz et boulgour Bio</p> <p>Choux fleurs Bio au curry maison</p> <p>Yaourt Bio pêche ou framboise</p> <p>Compote poire Bio</p>	<p>Macédoine</p> <p>Filet de colin sauce vierge maison</p> <p>Haricots verts Bio Persillés</p> <p>Kiri Bio</p> <p>Pêche et Sachet de Chocolat</p>

Lundi 14/09/20 Menus Végétarien	Mardi 15/09/20	Jeudi 17/09/20	Vendredi 18/09/20
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Quenelles Bio sauce Mornay maison</p> <p>Brocolis Bio</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Concombre Bio Vinaigrette maison</p> <p>Rôti de bœuf Sauce aïoli maison</p> <p>Légumes Aïoli (haricots verts, carottes, pommes de terre)</p> <p>Saint paulin à la coupe</p> <p>Banane</p>	<p>Salade mélangée Vinaigrette maison</p> <p>Sauté de poulet Basquaise maison</p> <p>Pâtes Bio</p> <p>Petit fruité ou boursin</p> <p>Raisin</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Paëlla maison au poisson</p> <p>Fromage blanc Bio coulis abricot</p> <p>Compote fraise Bio</p>

Lundi 21/09/20 Menus Végétarien	Mardi 22/09/20	Jeudi 24/09/20	Vendredi 25/09/20
<p>Tomate vinaigrette maison</p> <p>Omelette nature Bio</p> <p>Haricots plats sauce Tomate maison</p> <p>Babybel Bio (Bel)</p> <p>Poire Bio</p>	<p>Salade coeur de laitue vinaigrette maison</p> <p>Saucisson chaud ou Steak végétal</p> <p>Lentilles Bio au jus maison</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>Raisin</p>	<p>Oeufs mayonnaise</p> <p>Sauté de veau maison À la crème</p> <p>Pommes campagnarde</p> <p>Yaourt Bio à la vanille</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Pizza au fromage Bio</p> <p>Poisson pané</p> <p>Ratatouille</p> <p>Chanteneige Bio</p> <p>Gâteau mystère maison</p>

- Produits issus de l'Agriculture Biologique
- Légumes locaux de saison
- Produits de saison
- Pâtisserie Maison
- Viande d'origine Française

- Volaille d'origine française
- Porc d'origine française
- Bleu blanc cœur



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

- Légumes ou fruits crus
- Légumes ou fruits cuits
- Plats protéiques (viande, poisson, œuf)
- Plats de céréales, de légumes secs ou de pommes de terre
- Produits laitiers ou desserts lactés
- Pâtisserie, produits sucrés