



La Cuisine Centrale de Bron



**Au menu des restaurants scolaires maternelles
De fin septembre à début novembre 2020**



Lundi 28/09/20	Mardi 29/09/20	Jeudi 1 ^{er} /10/20 Menu Végétarien	Vendredi 02/10/20
Macédoine Boeuf bourguignon Maison Carottes fraîches Bio Chèvre Orange	Tomates vinaigrette Maison Grillade de dinde Au paprika Pâtes tortilles Bio Brie à la coupe Raisin blanc	Concombre Bio à La menthe maison Couscous végétal maison avec ses boulettes et ses légumes Semoule Bio Yaourt Bio à la banane Flan nappé caramel	Salade de pommes De terre thon maison Pavé de saumon frais Haricots verts St nectaire AOP Clafoutis maison aux prunes

Lundi 05/10/20 Menu Végétarien	Mardi 06/10/20	Jeudi 08/10/20	Vendredi 09/10/20
Carottes râpées Bio Vinaigrette maison Raviolis au bouillon tomate maison Courgettes Bio sautées Cotentin nature Compote poire Bio	Betteraves Bio Vinaigrette maison Sauté de veau façon Goulash maison Polenta Ossobuco à la coupe AOP Banane	Taboulé Poulet mariné Barbecue maison Purée de céleri « maison » Fromage blanc Nature Bio Pomme Bio	Soupe maison carottes Bio À la vache qui rit Brandade de poisson maison Saint morêt Bio Raisin

Lundi 12/10/20	Mardi 13/10/20	Jeudi 15/10/20 Repas Orange Végétarien	Vendredi 16/10/20
Coleslaw Bio maison Sauté d'agneau au curry Trio quinoa, riz, Bouillgour Bio Délice d'emmental Crème dessert chocolat Bio	Roulé au fromage Grillade de porc au jus Epinards Bio à La crème maison Fourme de Montbrison à la coupe AOP Pomme Bio	Soupe lentilles corail Maison au lait de coco Riz pilaf maison Gratin de courge maison Mimolette Orange	Salade maison de Chou rouge et vert Bio Moules à la crème maison Potatoes paprika Yaourt Bio à la pêche Compote de pomme Bio

Lundi 02/11/20 Menu Végétarien	Mardi 03/11/20	Jeudi 05/11/20	Vendredi 06/11/20
Carottes râpées Maison Bio Omelette nature Bio Pommes de terre sautées Vache qui rit Bio Crème dessert chocolat Bio	Salade de pommes de terre et thon maison Emincé de bœuf Aux oignons maison Carottes Bio sautées Tomme de chèvre à la coupe Pomme Bio	Salade coeur de laitue vinaigrette maison Poulet rôti ou Poisson meunière Coquillettes Bio Boursin ail et fines herbes Orange	Salade maison De coleslaw Bio Pavé de saumon frais sauce tartare maison Brocolis Bio sautés Fromage blanc Bio coulis fraise Eclair au chocolat



- Produits issus de l'Agriculture Biologique
- Légumes locaux de saison
- Produits de saison
- 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

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

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

