



# Menu des écoles

## Maternelles et élémentaires de Bron

### Du mois de octobre 2022

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir une bonne alimentation des enfants.

Le self permet un choix pour les enfants d'élémentaire entre 2 types de protéine.

ATTENTION : les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Pour les enfants qui ont des allergies ou intolérances alimentaires se référer à l'Article 5.1. du Règlement Intérieur Périscolaire

Tous les poissons sont labélisés MSC // Toutes les viandes sont Label Rouge // Tous les bœufs sont des races à viandes



Produit biologique

Nouvelle recette

**Lundi 10**

**Betteraves  
Sauce passion**

.....

Maternelle - service à table :

**Sauté de bœuf sauce  
bourgogne**

Élémentaire : service en self :

**Sauté de bœuf sauce  
bourgogne  
ou  
Omelette**

.....

**Haricots verts**

.....

**Yaourt nature  
Sucré**

.....

**Fruit de saison**

**Mardi 11**

**Chou blanc vinaigrette  
À la framboise**

.....

Maternelle - service à table :

**Emincé de poulet sauce  
kipik**

Élémentaire : service en self :

**Emincé de poulet sauce  
kipik  
ou  
Stick végétarien sauce kipik**

.....

**Frite au four**

.....

**Tomme blanche locale**

.....

**Compote  
Pomme cannelle**

**Jeudi 13**

**LE JOUR DU**

**Endive  
Au tazatziki**

.....

**Farfalle  
sauce fromagère**

.....

**Haricots vert  
Sauce tomate**

.....

**Emmental**

.....

**Moelleux à la vanille &  
coulis de mirabelle du chef**

**Vendredi 14**

**Salade verte  
Et maïs**

.....

**Pavé de merlu  
sauce vierge**

.....

**Carotte et blé**

.....

**Pont l'évêque AOP**

.....

**Tiramisu**

**Lundi 3 octobre**

**Concombre et feta**

.....

Maternelle - service à table :

**Pilon de poulet rôti sauce  
forestière**

Élémentaire : service en self :

**Pilon de poulet rôti sauce  
forestière  
ou  
Coquille lentilles  
champignons et curry**

.....

**Coquillettes**

.....

**Camembert**

.....

**Compote pomme  
Banane**

**Mardi 4 octobre**

**Taboulé**

.....

Maternelle - service à table :

**Rôti de veau sauce au pain  
d'épices**

Élémentaire : service en self :

**Rôti de veau sauce au pain  
d'épices  
ou  
Galette végétale à l'indienne**

.....

**Aloo Gobi**  
(choufleur, pomme de terre,  
oignons)

.....

**Yarout aromatisé**

.....

**Fruit de saison**

**Jeudi 6 octobre**

**LE JOUR DU**

**Céleri rapé  
À la méridionale**

.....

**Omelette**

.....

**Potiron  
À la béchamel**

.....

**Compté AOP**

.....

**Eclair au chocolat**

**Vendredi 7 octobre**

**Velouté aux champignons**

.....

**Filet de saumon sauce  
crème**

.....

**Riz créole**

.....

**Fromage frais  
Nature sucré**

.....

**Fruit de saison**

**Lundi 17 octobre**

**Lentille  
Vinaigrette terroir**

.....

Maternelle - service à table :

**Sauté de porc sauce  
marengo  
ou  
Galette végétale à  
l'emmental**

Élémentaire : service en self :

**Sauté de porc sauce  
marengo  
ou  
Galette végétale à  
l'emmental**

.....

**Jardinière  
de légume**

.....

**Yaourt nature  
Sucré**

.....

**Fruit de saison**

**Mardi 18 octobre**

**Céleri rémoulade**

.....

Maternelle - service à table :

**Emincé de dinde au curry**

Élémentaire : service en self :

**Emincé de dinde au curry  
ou  
Blé tandoori**

.....

**Blé pilaf**

.....

**Saint Nectaire AOP**

.....

**Liégeois chocolat**

**Jeudi 20 octobre**

**LE JOUR DU**

**Chou rouge à l'ail**

.....

**Chili végétarien**

.....

**Riz**

.....

**Brie**

.....

**Purée pomme prune maison**

**Vendredi 21 octobre**

**Potage  
Au potimarron**

.....

**Blanquette de saumon**

.....

**Emincé de poireaux à la  
béchamel et pommes vapeur**

.....

**Fromage frais  
aux fruits**

.....

**Fruit de saison**