



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
Coquillette 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