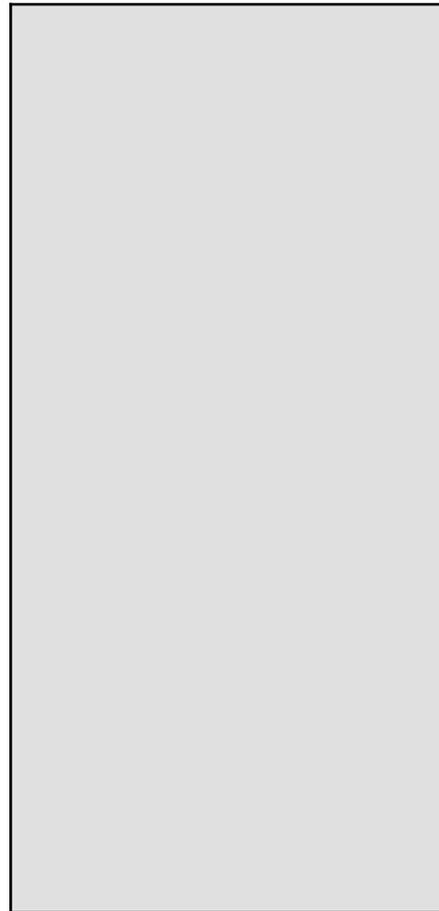


Menu des écoles maternelles et élémentaires de Bron

Semaine du 1er au 2 septembre



Jeudi 1 septembre

LE JOUR DU 

Taboulé maison

.....

Omelette 
au fromage 

.....

Courgettes à la provençale et
riz

.....

Fromage blanc 
et sucre

.....

Fruits de saison 

Vendredi 2 septembre

Tomates mozzarella huile d'olive
basilic 

vinaigrette terroir maison

.....

Lasagnes au saumon 

Salade verte

.....

Cantal AOP 

.....

Liégeois chocolat



Viande
Origine France



Produit
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Pêche durable



AOP



Nouvelle recette



Bœuf
Viande Racée



Label Rouge

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, les lundis et les mardis, 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



Menu des écoles maternelles et élémentaires de Bron

Semaine du 5 au 9 septembre



Lundi 5 septembre

Papillon à la catalane
(poivrons, tomates, olives vertes)

.....

Maternelle - service à table :

Sauté de bœuf sauce hongroise 

Élémentaire : service en self :

Sauté de bœuf sauce hongroise 
ou
Boulgour méli mélo du potager 

.....

Carottes et navets 

.....

Yaourt nature sucré 

.....

Fruits de saison 

Mardi 6 septembre

 **LA SAVOUREUSE BIENVENUE DU CHEF**

Melon

.....

Maternelle - service à table :

Poulet rôti 

Élémentaire : service en self :

Poulet rôti 
ou
Galette italienne 

.....

Pommes sautées

.....

Comté AOP 

.....

Mousse au chocolat

Jeudi 8 septembre

LE JOUR DU 

Radis picalilli 

.....

Émincé végétarien sauce tajine et courgettes 


.....

Camembert 

.....

Cake épautre au citron maison 

Vendredi 9 septembre

Salade du chef
(salade, tomates, emmental, olives) 
vinaigrette maison

.....

Colin pané et citron 

.....

Riz IGP de Camargue safrané aux petits légumes

.....

Fromage blanc Cassonade 

.....

Purée pomme Verveine maison 



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, les lundis et les mardis, 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 Péricolaire



Menu des écoles maternelles et élémentaires de Bron

Semaine du 12 au 16 septembre



Lundi 12 septembre

Betteraves mimosa 

.....

Maternelle - service à table :

Sauté de veau aux olives 

Élémentaire : service en self :

Sauté de veau aux olives 
ou
Galette tex-mex 

.....

Riz pilaf 

.....

Yaourt aromatisé 

.....

Fruits de saison 

Mardi 13 septembre

Tzitziki de radis roses 

.....

Maternelle - service à table :

Sauté de dinde sauce grand-mère 

Élémentaire : service en self :

Sauté de dinde sauce grand-mère 
ou
Omelette 

.....

Poêlée de légumes béarnaise

.....

Brie 

.....

Beignet au chocolat

Jeudi 15 septembre

LE JOUR DU 

Melon jaune

.....

Couscous végétarien 


.....

Cotentin

.....

Crème aux œufs vanille maison 

Vendredi 16 septembre

Roulé au fromage

.....

Filet de merlu à la provençale 

.....

Courgettes au basilic

.....

Fromage frais aux fruits 

.....

Fruits de saison 



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, les lundis et les mardis, 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



Menu des écoles maternelles et élémentaires de Bron

Semaine du 19 au 23 septembre



Lundi 19 septembre

Salade verte aux noix 
vinaigrette maison

.....

Maternelle - service à table :

Pennes à la bolognaise 

Élémentaire : service en self :

Pennes à la Bolognaise 
ou
Pennes égrené végétal à la tomate 

.....

Carré de l'est

.....

Compote pomme pêche 

Mardi 20 septembre

Salade de pommes de terre à la parisienne
(basilic, échalotes, tomates, maïs)

.....

Maternelle - service à table :

Rôti de veau 

Élémentaire : service en self :

Rôti de veau 
ou
Nuggets de blé 

.....

Carottes aux herbes 

.....

Saint Paulin 

.....

Fruits de saison 

Jeudi 22 septembre

LE JOUR DU 

Carottes râpées 
vinaigrette à la ciboulette

.....

Omelette au fromage 

.....

Mélange de légumes et haricots plats aux parfums du jardin

.....

Fromage blanc et sucre

.....

Cake épeautre cerises noires maison

Vendredi 23 septembre

Pastèque

.....

Brandade de poisson maison 

.....

Salade verte 

.....

Cantal AOP 

.....

Mousse au chocolat



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, les lundis et les mardis, 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



Menu des écoles maternelles et élémentaires de Bron

Semaine du 26 au 30 septembre



Lundi 26 septembre

Trio de crudités
Vinaigrette à l'échalote
 (carottes orange et jaunes, navets)

.....

Maternelle - service à table :

Escalope de porc 
Sauce moutarde
 ou
Boulettes azuki 

Élémentaire : service en self :

Escalope de porc 
sauce moutarde
 Ou
Boulettes azuki 

.....

Petits pois 

.....

Edam 

.....

Cake à l'abricot maison

Mardi 27 septembre

Friand au fromage

.....

Maternelle - service à table :

Sauté de bœuf 
aux oignons

Élémentaire : service en self :

Sauté de bœuf 
aux oignons
 OU
Boulgour lentilles
et maïs 

.....

Boulgour 

.....

Fromage blanc
Et cassonade 

.....

Fruits de saison 

Jeudi 29 septembre

LE JOUR DU 
Chiffonnade de salade bio
au surimi 
 vinaigrette tradition

.....

Macaroni bio égrené 
végétal 
à la tomate

.....

Saint Nectaire AOP 

.....

Purée de pommes maison

Vendredi 30 septembre

Œufs durs 
À la mayonnaise

.....

Filet de lieu noir 
sauce cubaine

.....

Carottes au miel 
Et orange

.....

Yaourt nature sucré 

.....

Fruits de saison 



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, les lundis et les mardis, 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 Péricolaire

