



Menus des Ecoles Maternelles et Elementaires de la ville de BRON



Viande Origine France



Agriculture Biologique



Local



Pêche Responsable



Nouvelle Recette



AOP



Label Rouge



Race à Viande



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

Le self permet un choix pour les enfants en 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

Lundi 04/09 Salade de haricots verts <u>Tortellini ricotta spinaci base tomate (plat complet)</u> Yaourt aromatisé Fruit de saison	Mardi 05/09 Concombres rondelles Maternelles : service à table Boulettes bœuf basquaise Elémentaires : service self Boulettes bœuf basquaise ou Hoki crème au citron Légumes couscous Camembert Semoule au lait	Jeudi 07/09 Carottes râpées vinaigrette Maternelles : service à table Rôti de veau aux olives Elémentaires : service self Rôti de veau aux olives ou Filet de lieu noir sauce citron Riz créole Yaourt nature sucré Donuts sucré	Vendredi 08/09 Tomates vinaigrette Limande meunière Boulgour Meule des 2 Savoie Cake chocolat	Lundi 11/09 Poireaux vinaigrette Maternelles : service à table Diot ou Hoki sauce aneth Elémentaires : service self Diot ou Hoki sauce aneth Crozets Yaourt nature de Savoie et sucre Fruit de saison	Mardi 12/09 Carottes râpées vinaigrette Galette Tex Mex Riz Gouda Compote de pommes	Jeudi 14/09 Pizza au fromage Filet de cabillaud sauce curry Haricots beurre Yaourt nature sucré Fruit de saison	Vendredi 15/09 Radis et beurre Maternelles : service à table Jambon de poulet Elémentaires : service self Jambon de poulet ou Steak de colin sauce crème Piperade fraiche Camembert Cake citron
Lundi 18/09 Betteraves vinaigrette <u>Semoule façon couscous (plat complet)</u> Yaourt nature de Savoie et sucre Fruit de saison	Mardi 19/09 Céleri râpé vinaigrette Maternelles : service à table Sauté de veau rougail Elémentaires : service self Sauté de veau rougail ou Merlu sauce rougail Riz créole Abondance Cocktail de fruits	Jeudi 21/09 Melon Maternelles : service à table <u>Lasagnes de bœuf (plat complet)</u> Elémentaires : service self <u>Lasagnes de bœuf (plat complet)</u> ou <u>Lasagnes au saumon (plat complet)</u> Carré frais Tarte fraiche pommes et noix	Vendredi 22/09 Crêpe au fromage Aiguillettes de colin meunière Gratin du sud Yaourt nature et sucre Compote de pommes	Lundi 25/09 Salade verte et dés emmental Steak de colin basquaise Macaronis Meule des 2 Savoie Crème dessert vanille	Mardi 26/09 Taboulé Omelette au fromage Tomates provençales Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Jeudi 28/09 Mousse de canard (s/v : Betteraves mimosa) Maternelles : service à table Escalope de dinde au jus Elémentaires : service self Escalope de dinde au jus ou Merlu sauce nantua Beignets de chou-fleur Yaourt nature sucré Fruit de saison	Vendredi 29/09 Salade coleslaw Maternelles : service à table Steak haché au jus Elémentaires : service self Steak haché au jus ou Quenelles brochet sauce Mornay Riz Yaourt nature de Savoie et sucre Crème caramel



Menus des Ecoles Maternelles et Elementaires de la ville de BRON



Viande Origine France



Agriculture Biologique



Local



Pêche Responsable



Nouvelle Recette



AOP



Label Rouge



Race à Viande



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

Le self permet un choix pour les enfants en 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

Lundi 02/10 Salade de haricots verts Maternelles : service à table Nuggets de volaille et ketchup Elémentaires : service self Nuggets de volaille et ketchup ou Bouchées de blé et ketchup Purée de pommes de terre Buchette mi-chèvre Fruit de saison	Mardi 03/10 Concombres Cappelletti sauce tomate basilic (plat complet) Fromage blanc et sucre Flan nappé caramel	Jeudi 05/10 Céleri rémoulade Maternelles : service à table Rôti de veau Elémentaires : service self Rôti de veau ou Filet de lieu noir rougail Ratatouille fraîche Abondance Gaufre liégeoise	Vendredi 06/10 Pizza au fromage Colin mariné thym et citron Haricots plats Yaourt à la banane Fruit de saison	Lundi 09/10 Coleslaw Maternelles : service à table Sauté de bœuf au jus Elémentaires : service self Sauté de bœuf au jus ou Filet de cabillaud citron Pommes vapeur persillées Coulommiers Crème dessert chocolat	Mardi 10/10 Œufs durs mayonnaise Riz et base chili (plat complet) Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Jeudi 12/10 Nems de légumes et sauce nems Maternelles : service à table Pennes bolognaise (plat complet) Elémentaires : service self Pennes bolognaise (plat complet) ou Pennes au saumon (plat complet) Comté Fruit de saison	Vendredi 13/10 Slade de mâche et vinaigrette Colin gratiné au fromage Boulgour et courgettes cheesy Brie Compote pomme poire
Lundi 16/10 Macédoine mayonnaise Maternelles : service à table Boulettes de bœuf au basilic Elémentaires : service self Boulettes de bœuf au basilic ou Hoki et citron Purée de pommes de terre Fromage frais et sucre Fruit de saison	Mardi 17/10 Cœur de frisée et vinaigrette Colin meunière Carottes à l'ail Cantal Gâteau de riz	Jeudi 19/10 Céleri râpé vinaigrette Maternelles : service à table Rôti de veau basilic Elémentaires : service self Rôti de veau basilic ou Steak de saumon Beignets de chou-fleur Brie Poire au sirop et chocolat	Vendredi 20/10 Cœur d'artichaut vinaigrette Tortelloni mozzarella base tomate (plat complet) Fromage blanc et sucre Fruit de saison				