

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 5/05	Mardi 6/05	Jeudi 8/05	Vendredi 9/05	Lundi 12/05	Mardi 13/05	Jeudi 15/05	Vendredi 16/05
Tomate BIO et vinaigrette nature Maternelles: service à table Sauté de porc au curry ou Galette indienne Elémentaires: service self Sauté de porc au curry ou Galette indienne (lentille corail, courgette, épices Tandoori) Pommes rissolées Tomme Blanche Liégeois à la vanille	Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote <b>LE JOUR DU Végé</b> Lasagnes ricotta épinards Fromage frais nature et sucre Fruits de saison Bio	<b>FÉRIÉ</b>	Carottes râpées BIO vinaigrette au miel Hoki frais pané Blé aux petits légumes Gouda BIO Compote pomme abricot	Salade verte BIO et croûtons, vinaigrette ciboulette Maternelles: service à table Sauté de veau sauce hongroise Elémentaires: service self Sauté de veau sauce hongroise ou Émincé de pois sauce hongroise Pommes campagnardes Brie Flan nappé au caramel	Macédoine mayonnaise Quenelles de brochet sauce sétoise Macaronis Yaourt aromatisé BIO à la vanille Fruits de saison Ecoresponsable	<b>Jeudi 15/05</b> Concombre BIO cubes, tomates, laitue iceberg, radis rondelles Vinaigrette sumac Maternelles: service à table Boulette d'agneau sauce tomate cannelle Elémentaires: service self Boulette d'agneau sauce tomate cannelle ou Cubes de colin sauce tomate cannelle Riz au lentilles Bio Fromage frais nature Bio et sucre Cake aux pépites de chocolat	Carottes râpées BIO vinaigrette basilic <b>LE JOUR DU Végé</b> Pané de blé fromage épinards Purée d'haricots verts Fromage frais aux fruits BIO Compote compote pomme fraise
Lundi 19/05	Mardi 20/05	Jeudi 22/05	Vendredi 23/05	Lundi 26/05	Mardi 27/05	Jeudi 29/05	Vendredi 30/05
Salade de pommes de terre à l'échalote BIO Pané à la mozzarella Dés de carottes Cantal AOC Fruits de saison BIO	Salade iceberg et maïs, vinaigrette terroir <b>LE JOUR DU Végé</b> Riz sauce chili BIO (poivron, carotte, tomate, haricots plat, haricot rouge BIO, maïs, ketchup) Edam Compte de pomme BIO	Haricots verts vinaigrette Maternelles: service à table Rôti de boeuf froid LR et mayonnaise Elémentaires: service self Rôti de boeuf froid LR et mayonnaise ou Pavé de merlu sauce citron Spirales BIO et courgettes Fromage frais nature et sucre Fruits de saison	Crèmeux frais aux radis Colin poêlé et citron Épinards béchamel BIO Yaourt aromatisé Far breton pruneaux	Cœur de scarole et olives vertes, vinaigrette ciboulette <b>LE JOUR DU Végé</b> Boulogne à l'italienne BIO (poivrons tricolores, brunoise légumes, lentilles BIO, olives, sauce tomate thym) Gouda Fruits de saison Ecoresponsable	Salade de coquillettes à la parisienne Bio Maternelles: service à table Carbonnade de bœuf LR Elémentaires: service self Carbonnade de bœuf LR ou Croq veggie à la tomate Haricots verts Brie Coupelle compote pomme banane BIO	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FÉRIÉ</b>

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 Périodique

**Lundi 2/06**

Tomates BIO vinaigrette nature 

Maternelles: service à table  Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise 

Elémentaire: service self  Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise  ou Émincé de pois sauce dijonnaise

Petits pois

Yaourt nature BIO et sucre 

Gaufre créole (au chocolat)

**Mardi 3/06**

Betteraves BIO vinaigrette 

Brandade de poisson 

Saint Nectaire AOC 

Fruits de saison Ecoresponsable 

**Jeudi 5/06**

Rillettes de sardines 

Maternelles: service à table Penne BIO avec dés de dinde sauce fromagère 

Elémentaire: service self  Penne BIO avec dés de dinde sauce fromagère ou Penne au poisson sauce fromagère 

Tomme BIO 

Fruits de saison

**Vendredi 6/06**

Courgettes râpées et sauce fromage blanc curry 

**LE JOUR DU Végé** 

Omelette BIO au fromage 

Carottes à l'ail 

Fromage frais aux fruits BIO

Cake à la mangue 

**Lundi 9/06**

**FÉRIÉ**

**Mardi 10/06**

Salade de tortis à l'orientale BIO  

Pavé de colin napolitain 

Haricots verts

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison Ecoresponsable 

**Jeudi 12/06**

Tomate BIO vinaigrette  

Maternelles: service à table  Rôti de bœuf LR et ketchup

Elémentaire: service self  Rôti de bœuf LR et ketchup ou Steak haché de cabillaud sauce aurore 

Pommes campagnardes

Coulommiers

Fruits de saison BIO 

**Vendredi 13/06**

Carottes râpées BIO vinaigrette nature  

**LE JOUR DU Végé** 

Sticks végétariens et ketchup

Ratatouille

Petit moulé nature

Gâteau fraîcheur haribricot 

**Lundi 16/06**

Salade de pommes de terre à l'échalote BIO  

Maternelles: service à table  Sauté de bœuf LR à l'orientale 

Elémentaire: service self  Sauté de bœuf LR à l'orientale ou Bouchées orientales 

Carottes au cumin 

Fromage frais au sel de Guérande

Fruits de saison Ecoresponsable 

**Mardi 17/06**

Concombre vinaigrette ciboulette 

Hoki pané frais 

Courgettes cubes et riz IGP 

Carré BIO 

Crème dessert à la vanille

**Jeudi 19/06**

Tomate BIO vinaigrette  

**LE JOUR DU Végé** 

Raviolis aux légumes

Yaourt aromatisé

Paillolines (biscuit feuilleté)

**Vendredi 20/06**

Œufs durs mayonnaise

Maternelles: service à table Paupiette de veau sauce curry

Elémentaire: service self Paupiette de veau sauce curry ou Hachis lentilles tomate

Purée de pomme de terre

Cantal AOC 

Fruits de saison

**Lundi 23/06**

Tomate et maïs, vinaigrette basilic

Maternelles: service à table  Sauté de bœuf sauce basilic

Elémentaire: service self  Sauté de bœuf sauce basilic ou Pavé de merlu et citron 

Riz IGP sauce tomate 

Saint Nectaire AOC 

Compote de pomme BIO 

**Mardi 24/06**

Salade d' haricots verts

Sandwich duo de saumon Chips

Gouda

Banane

**Jeudi 26/06**  

Radis sauce fromage blanc échalote  

Aiguillettes de colin pané et sauce "kipik" (mayonnaise, cumin, ail, coriandre, tomate, citron, harissa) 

Frites 

Fromage fondu Président

Crêpe sauce chocolat 

**Vendredi 27/06**

Pastèque

Sauté de poulet sauce blanquette 

Elémentaire: service self  Sauté de poulet sauce blanquette ou Émincé de pois sauce blanquette 

Carottes vichy BIO  

Yaourt nature BIO et sucre 

Moelleux myrtille citron 



Menus des Ecoles Maternelles et Elementaires de la ville de BRON



Région ultra périphérique 

Viande Origine France 

Agriculture Biologique 

Eco responsable 

Local 

Pêche Responsable 

Spécialité du chef 

Nouvelle Recette 

AOP 

Appellation d'origine contrôlée

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 Péricolaire

Lundi 30/06	Mardi 1/07	Jeudi 3/07	Vendredi 4/07
 Concombre BIO vinaigrette échalote	Salade de coquillettes BIO au pesto 	Melon jaune	Taboulé
 Maternelles: service à table Sauté de bœuf sauce marango	Maternelles: service à table Croq veggie à la tomate	Steak haché de saumon sauce crème 	Sandwich thon crudités Chips
 Elémentaire : service self Sauté de bœuf sauce marango ou Omelette Bio	<b>LE JOUR DU Végé</b> Elémentaire : service self Croq veggie à la tomate	Purée de pomme de terre BIO 	Yaourt à boire 
Printanière de légumes	Épinards béchamel BIO 	Fraidou 	Fruit de saison Bio 
Fromage frais nature et sucre	 Cantal AOC 	Compote de pomme fraise BIO 	
Beignet au chocolat	 Fruits de saison Ecoresponsable 		