



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



Légumerie



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 alimentaire 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 3/11 Potage Légumes Bio LE JOUR DU Stick végétariens Gratin de potiron Comté Bio Fruit de saison ecoresponsable	Mardi 4/11 Salade iceberg vinaigrette nature Cubes de colin sauce citron Coquillettes aux petits légumes Coulommiers Crème dessert au chocolat Bio	Jeudi 6/11 Salade de pommes de terre à l'échalote Bio Sauté de bœuf sauce orientale Semoule façon couscous (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout) Semoule Bio et légumes Yaourt aromatisé Bio aux fruits Banane RUP	Vendredi 7/11 Carottes râpées Bio Omelette au fromage Haricot vert à l'ail Petit moulé ail et fines herbes Moelleux pomme poire	Lundi 10/11 Potage poireaux pommes de terre Bio Sauté de porc LR sauce charcutière Galette italienne Carottes vichy Bio Brie Crêpe au sucre	Mardi 11/11	Jeudi 13/11 Salade verte bio et vinaigrette Rôti de bœuf LR et jus Hachis lentilles Bio tomate Purée de pommes de terre Bio Aimontal Fermier Bio Fruit de saison	Vendredi 14/11 Rillettes de sardines Lasagne ricotta épinards Salade verte Saint Nectaire Fruit de saison Bio
Lundi 17/11 Potage parmentier Bio Sauté de bœuf sauce pain d'épices Galette espagnole Purée de patates douce Fromage frais aux fruits Bio Fruit de saison Ecoresponsable	Mardi 18/11 Salade iceberg et maïs vinaigrette nature LE JOUR DU Riz lentilles Bio coco et égrené de blé Bio Fraidou Compote pomme abricot Bio	Jeudi 20/09 Cœur de frisée, noix et vinaigrette persil Quenelles de brochet sauce au Cantal Légumes potée Bleu d'auvergne Flognarde pomme poire et coulis de myrtille	Vendredi 21/11 Carottes râpées Bio vinaigrette Œuf brouillé et piperade Pommes de terre vapeur Bio à l'ail Tomme noire Liégeois chocolat	Lundi 24/11 Salade de lentilles Rin Nugget's de volaille Nugget's de blé Epinards béchamel ail et fines herbes Fromage frais nature Bio Fruit de saison	Mardi 25/11 Salade verte Bio Parmentier de poisson thym citron Saint Paulin Compote pomme pêche	Jeudi 27/11 Céleri Bio sauce cocktail Roti de veau LR Sauce tomate Pané de blé Sauce tomate Printanière de légumes Yaourt aromatisé aux fruits Bio Cake au noix	Vendredi 28/11 Potage de légumes Bio LE JOUR DU Curry de pois chiches Bio et macaronis Camembert Fruit de saison Ecoresponsable



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 de chef 
Légumerie 
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 Périscolaire

Lundi 1/12 Salade de pommes de terre Bio à L'échalote Sauté de veau Bio au curry Croq veggie au fromage Haricot vert à l'ail Yaourt nature Bio et sucre Fruit de saison Bio	Mardi 2/12 Endives Bio aux noix vinaigrette LE JOUR DU Végé Riz IGP et base lobio (haricots rouges Bio coriandre, tomate, paprika, ail et oignon) Fromage frais au sel de guérande Compote pomme vanille Bio	Jeudi 4/12 Potage fermier Hoki sauce normande Purée de potiron Cantal Fruit de saison Bio	Vendredi 5/12 Salade de mâche et maïs Œufs durs béchamel Epinards béchamel Fromage blanc aux fruits Bio Cake aux pépites de chocolat	Lundi 8/12 Salade mélangée vinaigrette Colin mariné thym citron Tortis Tomme des pyrénées IGP Flan nappé caramel	Mardi 9/12 Potage Essaü Carbonnade de bœuf Bouchées azuki sauce tomate Carottes Bio Fromage frais nature Bio et sucre Fruit de saison Bio	Jeudi 11/12 Salade verte Bio vinaigrette myrtilles L'ALSACE Choucroute (saucisse de frankfort et saucisson à l'ail) Emincé de pois sauce dijonnaise Garniture choucroute Munster AOP Cake au pain d'épice	Vendredi 12/12 Salade de riz à la parisienne LE JOUR DU Végé Mélange mexicain Yaourt aromatisé aux fruits Bio Fruit de saison Bio
Lundi 15/12 Pizza au fromage Sauté de veau Bio sauce normande Croq veggie à la tomate Poêlée de légumes Brie Fruit de saison Bio	Mardi 16/12 Salade de mâche et croûtons vinaigrette LE JOUR DU Végé Chili sin carne Fromage frais aux fruits Bio Purée pomme abricot	Jeudi 18/12 Rillettes de saumon Sauté de dinde sauce Noël Emincé de pois sauce Noël Pommes dauphines et poêlée de légumes Fromage blanc et crème de marron Bûche de Noël Clémentine et chocolat	Vendredi 19/12 Carottes râpées Bio vinaigrette Pavé de merlu sauce blanquette Semoule Bio Yaourt nature Bio et sucre Fruit de saison écoresponsable				