

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 Péciscolaire

Lundi 23/02 Salade de pommes de terre à l'échalote LE JOUR DU VÉGÉ Sticks (batonnets) végétariens Chou fleur béchamel Fromage fais aux fruits BIO Fruit BIO	Mardi 24/02 Salade de mâche et maïs Chipolatas Bouchées butternut lentilles corail (butternut, lentilles corail, blé, mozzarella, quinoa rouge) Lentilles Camembert BIO Gélifié à la vanille	Jeudi 26/02 Céleri râpé BIO sauce enrobante à l'ail Rôti de veau LR sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs) Filet de merlu sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs) Mélange d'automne (courge butternut, potiron, patate douce) Yaourt nature BIO et sucre Cake miel cannelle	Vendredi 27/02 Potage de légumes BIO Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron) Mélange de 4 céréales BIO (Blé, épeautre, orge, riz complet) Fraidou Fruit BIO	Lundi 02/03 Carottes râpées BIO Vinaigrette échalote Filet de cabillaud sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla) Printanière de légumes Edam BIO Flan nappé au caramel	Mardi 03/03 Potage poireaux pomme de terre Omelette BIO et sauce basquaise (tomates, poivrons, oignons) Penne Yaourt aromatisé aux fruits Fruit ECORESponsable	Jeudi 05/03 Salade verte Vinaigrette nature LE JOUR DU VÉGÉ Galette italienne Epinards à la crème Petit suisse nature BIO et sucre Moëlleux garniture pomme poire	Vendredi 06/03 Céleri râpé mayonnaise Rôti de bœuf LR et jus Bouchées végétariennes Purée de pommes de terre BIO Saint Nectaire Compote pomme banane
Lundi 09/03 Salade de mâche et croûtons LE JOUR DU VÉGÉ Riz IGP et base le lobio (haricot rouge, coriandre, noix, tomate, paprika, ail, oignon) Petit moult ail et fines herbes Compote pomme vanille (coupe)	Mardi 10/03 Radis râpé vinaigrette Sauté de veau LR sauce bobote (tomates, ail, épices paëlla, mélange 3 légumes, dés d'abricot) Croc veggie tomate Purée de potiron Cantal AOC Fruit BIO	Jeudi 12/03 Salade façon cachoise (pomme de terre lamelles, crème fraîche, fromage blanc, vinaigre cidre, ciboulette) Escalope de poulet LR sauce camembert Quenelles nature sauce normande (crème, champignons) Jeunes carottes Petit suisse nature BIO et sucre Tarte normande fraîche	Vendredi 13/03 Salade de pois chiches BIO Cubes de saumon nantua (oignons, tomates, crème, ail) Gratin de piperade (Macaronis et piperade) Yaourt nature BIO et sucre Fruit BIO	Lundi 16/03 Œufs durs mayonnaise Boulettes de bœuf sauce bourgogne (laurier, thym, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate) Emincé de pois sauce bourgogne (laurier, thym, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate) Riz Saint Nectaire Fruit ECORESponsable	Mardi 17/03 Cœur de scarole et maïs LE JOUR DU VÉGÉ Bouchées courgettes mozzarella Pomme de terre BIO et épinards hachés BIO béchamel Yaourt nature BIO et sucre Milkshake cacao	Jeudi 19/03 Potage Essai BIO (aux lentilles) Colin au crumble de pain d'épices Haricots verts Tomme croûte fleurie Fruit BIO	Vendredi 20/03 Carottes râpées vinaigrette Gâteau d'œuf sauce basquaise Coquillettes Fromage frais nature et sucre Tarte au chocolat



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 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 23/03	Mardi 24/03	Jeudi 26/03	Vendredi 27/03	Lundi 30/03	Mardi 31/03	jeudi 02/04	Vendredi 03/04
Laitue iceberg et croûtons	Salade de pomme de terre à l'échalote BIO	Crèmeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)	Betteraves BIO vinaigrette	Chou chinois	Salade de lentilles	Salade de riz niçoise (haricots verts, tomate, olives) ET DECO THON	Endives vinaigrette
Saucisse fumée	Sauté de bœuf LR sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignons)	LE JOUR DU végétarien	Limande meunière et citron	Quenelles nature sauce Mornay (crème, emmental)	Œufs brouillés	Daube de bœuf provençale (champignon, olives, tomate, carotte, thym frais)	Filet de hoki à la crème
Sticks végétariens	Galette indienne (lentille corail, courgette, épice tandoori)	Hachis à l'égréné de pois				Colin mariné provençal	
Purée de brocolis	Carottes BIO braisées		Boullgour sauce tomate	Riz IGP	Légumes tajine (carotte, courgette, céleri, navet, pois chiche, poivron, raisin et pruneaux secs)	Gratin du sud (courgettes, tomates, crème, ail, basilic)	Coquillettes
Gouda	Yaourt nature BIO et sucre	Fromage frais aux fruits	Camembert BIO	Saint Nectaire	Petit moullé nature	Bûchette mi-chèvre	Petit suisse Bio et sucre
Crème vanille	Fruit BIO	Cake au pralin	Fruit ECORESPONSABLE	Coupelle purée pomme abricot	Fruit BIO	Gâteau de Provence amande citron	Fruit BIO