

MENUS ÉCOLES

RESTAURATION COLLECTIVE - S.37
SEMAINE DU 11 SEPTEMBRE > 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI 11		MARDI 12	
Salade de betteraves vinaigrette		Rosette et beurre 	
		Oeuf dur mayonnaise 	
Filet de merlu froid et mayonnaise 		Haut de cuisse de poulet aux herbes 	
Galette de soja /légumes/ emmental 		Galettes lentilles carottes 	
Salade de lentilles à l'échalote		Petits pois au jus	
Fromage		Fromage 	
Fruit		Fruit 	

JEUDI 14		VENDREDI 15	
Salade verte		Céleri rémoulade	
Primavera 		Rôti de porc au jus 	
		Galette de haricots rouges 	
Pâtes		Grains de blé aux légumes	
Fromage		Yaourt 	
Flan caramel 		Poire au sirop	

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique.

 Menu végétarien
 Produits issus de l'agriculture biologique (Auvergne-Rhône-Alpes)
 MSC Pêche raisonnée

 Viande de porc française
 Viande bovine française
 Volaille d'origine française
 Soja issu de production française

 Viande d'origine française
 Viande origine UE
 Viande de Porc
 Haute qualité environnementale

 Soja garanti sans OGM
 Sans sucre
 Appellation d'origine protégée

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé).

