

MENUS ÉCOLES

RESTAURATION COLLECTIVE - Semaine 13 SEMAINE DU 25 > 29 MARS 2024

LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	MERCREDI 27 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
Betteraves vinaigrette	Salade verte	Carotte râpée à la mimolette	Salade de haricots verts bio 	Concombre vinaigrette
Pilons de poulet rôtis aux herbes 	Piperade de pois chiche de l'agglomération  	Gigot d'agneau rôti au jus 	Sauté de porc aux olives  	Poisson pané et citron 
Galette légumineuse emmental 		Croq'veggie au fromage 	Nem aux légumes 	Pacifich ardéchois   
Pommes boulangères	Riz camarguais IGP 	Flageolets au jus	Boulgour bio au champignons 	Duo de carottes HVE 
Fromage blanc vanille	Cantal AOC  	(mimolette)	Yaourt de Léoncel  	Fromage bio 
Fruit bio 	Cocktail de fruit	Compote bio du Valentin  	Fruit bio de la Drôme  	Pogne de Romans 

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

 Produits issus de l'agriculture biologique	 Viande de porc française	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Soja issu de production française
 Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)	 Viande bovine française	 Viande origine UE	 Soja garanti sans OGM
 Menu végétarien	 Viande d'origine française	 Viande de porc	 Appellation d'origine protégée
 Produit dans l'Agglo	 Label Rouge	 Haute valeur environnementale	 Indication géographique protégée
	 IMSC Pêche raisonnée		

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO), les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-contre : arachides, 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).

