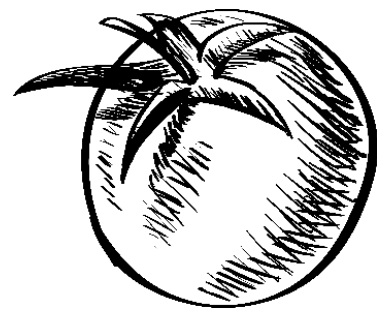




En souligné : Repas des maternelles servi à table

du 22-sept.

au

26-sept.

Lundi



Salade de lentilles BIO aux échalotes ou Salade de perles aux petits légumes

Emincé de volaille BBC à la tomate



Poêlée de courgettes ou Polenta moelleuse

Pont l'Evêque AOP

Saint Nectaire AOP

Fruit frais de saison LOCAL



Mardi

Menus GreenDay

Fraiche Attitude



Salade verte composée aux croûtons & à l'œuf
BIO



Tomate farcie aux pois chiches ail et persil frais 'Maison'

Riz BIO à l'huile d'olive



Fromage à tartiner



ou Tomme grise

Compote de pommes & poires BIO



Mercredi

Tranche de melon

Navarin d'agneau

Quinoa à l'huile d'olive

Fromage blanc BIO & coulis de fruits



Bananes rôties au four & cassonade

Jeudi

Salade d'haricots verts aux tomates ou Salade de betterave aux pommes & noix

Spaghetti à la bolognaise de bœuf VBF



Plat complet

Foume d'Amber AOC



ou Chaource AOP

Fruit de saison LOCAL



Vendredi

Menus 5 en 4



Salade de concombre BIO à la ciboulette & Féta



Pousses d'épinards & sa vinaigrette moutardée & Emmental

Filet de poisson & sa sauce vierge

Frites ou Courge rôtie au four

Gaufre au sucre



* Sous condition d'approvisionnement



LA FRAICHE ATTITUDE

MARDI 23 SEPTEMBRE 2025



Des produits locaux ou BIO
directement des champs
à l'assiette.



SUR TON RESTAURANT SCOLAIRE

mrs
RHÔNE-ALPES