RESTAURATION COLLECTIVE

MANGER BIEN GRANDIR SAIN !

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

MENUS DES ÉCOLES

LUNDI

Salade de blé, épeautre, olives et parmesan

Œuf dur sauce tomate (V)

Courgettes bio sautées (AB)

Fromage blanc

Fruit bio (AB)

MARDI

Tarte chèvre tomate

Poisson pané au citron (MSC)
Ou
Samoussa aux légumes et citron (V)

Petits pois bio (AB)

Fromage

Fruit

MERCREDI

Concombres sauce bulgare

Filet de poulet à la crème (VF)
Ou
Croque veggie au fromage (V)

Lentilles au jus

Fromage

Compote de pomme

JEUDI

Salade de haricots beurre

Sauté de porc aux olives (VF) (P)
Ou
Haricots rouges à l'ail (V)

Boulgour bio (AB)

Fromage AOP

Fruit bio (AB)

VENDREDI

Salade de tomates

Rôti de bœuf et sa dosette de moutarde (VF)
Ou
Aiguillettes ble/carotte panée (V)

Carottes HVE aux herbes de provence

Fromage

Tarte aux poires bourdaloue

- Produits issus de l'agriculture biologique
- Production régionale (Auvergne Rhône-Alpes)
- Menu végétarien
- Produit dans l'Agglo
- Viande de porc française
- Viande bovine française
- Volaille française
- Label rouge
- MSC Pêche raisonnée
- Appellation d'origine contrôlée
- Viande d'origine EU
- Viande de porc
- Haute valeur environnementale
- Soja issu de production française
- Soja garanti sans OGM
- Appellation d'origine protégée
- Indication géographique protégée

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.
Les légumes frais sont préparés à la légumerie.

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).