RESTAURATION COLLECTIVE

MANGER BIEN GRANDIR SAIN !

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

MENUS DES ÉCOLES

LUNDI

Salade verte

Pois chiche de l'Agglo au curry

Coquillettes

Fromage blanc

Mosaïque de fruit

MARDI

Salade de légumes croquants aux saveurs d'orient

Rôti de porc aux oignons

Ou

Escapette bio sce oignons

Poêlée méridionale

Fromage

Flan nappé caramel

MERCREDI

Radis à la Croq'sel

Sauté de volaille sauce caramel

Ou

Sauté végétal sauce caramel

Polenta

Yaourt aux fruits

Fruit bio

JEUDI

GRAND REPAS

Tartinade de patates douces Et gressins

Haut de cuisse de poulet bio sauce à la clairette de Die

Ou

Emincé végétal aux olives noires

Légumes rôtis au miel

Bleu du Vercors

Tarte aux noix

VENDREDI

Carottes râpées

Tomate farcie

Ou

Tomate farcie végétarienne

Riz camarguais IGP

Yaourt de brebis bio

Fruit

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).