RESTAURATION COLLECTIVE

MANGER BIEN GRANDIR SAIN !

Semaine du 03 au 07 novembre 2025

MENUS DES ÉCOLES

LUNDI

Salade iceberg

Lasagnes bolognaises

Ou

Lasagnes aux légumes

Fromage

Kiwi

MARDI

Œuf dur mayonnaise

Nuggets de blé croustillant et ketchup

Brocolis bio gratinés

Fromage AOP

Pomme bio

MERCREDI

Pizza aux 4 légumes bio

Paleron de bœuf
Ou
Haricots blancs

Légumes pot au feu

Fromage frais nature

Fruit

JEUDI

Carottes râpées

Filet de colin sauce curry
Ou
Escampettes bio sauce curry

Chou fleur bio persillés

Fromage

Tarte clafoutis griottes

VENDREDI

Endives à l'emmental

Emincé de poulet de la Drôme sauce provençale
Ou
Lingots à la provençale

Coquillettes

Yaourt

Compote abricot

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 sultfureux 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).