RESTAURATION COLLECTIVE

MANGER BIEN GRANDIR SAIN !

Semaine du 01 au 05 septembre 2025

MENUS DES ÉCOLES

LUNDI

Concombre vinaigrette

Lasagnes de légumes (V)

Fromage

Compote d'abricot

MARDI

Tarte au fromage

Poisson pané et citron
Ou
Aiguillettes blé carotte panées et citron (V)

Brocolis bio persillés

Flan au caramel

Fruit

MERCREDI

Salade verte

Rôti de porc au jus (P)
Ou
Escapettes bio au jus (V)

Petits pois bio

Fromage

Eclair vanille

JEUDI

Coleslaw

Steak haché et ketchup
Ou
Omelette bio au ketchup (V)

Haricots verts bio persillés

Fromage

Fruit

VENDREDI

Radis à la croq' sel

Effiloché de poulet de la Drôme à l'orientale
Ou
Emincé végétal sauce orientale (V)

Polenta

Fromage blanc

Compote de fraise

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).