















MENUS ÉCOLES

RESTAURATION COLLECTIVE - Semaine 21
SEMAINE DU 20 > 24 MAI 2024

LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
FERIE	Pamplemousse	Tarte aux oignons	Concombre vinaigrette	Gaspacho
	Parmentier végétal aux lentilles 	Filet de hoki MSC aux crevettes 	Rôti de bœuf ketchup 	Curry de pois chiches de l'Agglo aux fèves  
		Pané de blé fromage épina 	Omelette et ketchup 	
		Courgettes persillées bio 	Haricots verts bio 	Riz camarguais IGP 
	Fromage	Fromage	Fromage blanc bio 	Fromage
	Crème dessert vanille	Fruit bio 	Compote bio du Valentin  	Cerises (sous réserve)

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique.

 Produits issus de l'agriculture biologique	 Viande de porc française	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Soja issu de production française
 Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)	 Viande bovine française	 Viande origine UE	 Soja garanti sans OGM
 Menu végétarien	 Viande d'origine française	 Viande de porc	 Appellation d'origine protégée
 Produit dans l'Agglo	 Label Rouge	 Haute valeur environnementale	 Indication géographique protégée
	 IMSC Pêche raisonnée		

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).

