

















MENUS ÉCOLES

RESTAURATION COLLECTIVE - Semaine 17
SEMAINE DU 22 > 26 AVRIL 2024

LUNDI 22 AVRIL	MARDI 23 AVRIL	MERCREDI 24 AVRIL	JEUDI 25 AVRIL	VENDREDI 26 AVRIL
Concombre vinaigrette	Tarte aux poireaux	Radis beurre	Chou-fleur bio vinaigrette 	Salade verte à l'emmental
Lentilles jaunes à la méditerranéenne   	Emincé de poulet au curry 	Rôti de porc aux olives  	Paupiette de veau aux olives 	Filet de colin au citron 
	Croq'veggie au fromage 	Yummy texas au jus 	Falafels 	Fingers blé/carotte 
Semoule	Courgettes sautées bio 	Poêlée campagnarde	Macaronis	Petits pois bio 
Fromage blanc bio 	Fromage	Fromage	Yaourt	(emmental)
Compote	Gaufre	Riz au lait	Fraises (sous réserve)	Beignet framboise

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).

