



MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DES ECOLES PUBLIQUES DE BOURG-en-BRESSE

Alagnier – Arbelles – Baudin – Carnot – Daudet – Dimes – Jarrin – Lilas – Parant – Péguy – Peloux – Perrault – Robin – St Exupéry – Vennes

SEPTEMBRE 2020

	Mardi 1 Salade verte Galette de soja sauce tomate Boulgour Vache qui rit ou Kiri Compote de pommes Ou Compote de pommes/poires	Jeudi 3 Crêpes au fromage Ou Crêpes aux champignons Steak haché Haricots verts Yaourt nature Ou Fromage blanc faisselle Pêche ou Brugnon	Vendredi 4 Salade de pâtes Ou Salade de riz Filet de hoki meunière Poêlée ratatouille Cantal ou Montcendré Abricot ou Raisin blanc
--	--	--	--

Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)

Lundi 7 Pizza aux 4 légumes Saucisse de volaille Choux-fleurs persillés Petit suisse nature Ou Yaourt nature Raisin blanc Ou Prunes	Mardi 8 Salade de tomates Ou Radis et beurre Sauté de veau Pâtes Papillons au beurre Bûchette de chèvre ou Tomme noire Compote pommes/fraises Ou Compote de pêches	Jeudi 10 Céleri rémoulade Ou Salade coleslaw Flageolets au jus Riz créole Comté Brugnon ou Ananas	Vendredi 11 Pastèque ou Melon vert Filet de merlu à l'indienne Poêlée campagnarde Yaourt nature Ou Fromage blanc battu Tarte au citron ou Paris Brest
--	--	---	--

Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)

Lundi 14 Betterave rouge Émincé de boeuf provençal Ébly aux petits légumes Brie ou Brebis crème Raisin noir Ou Pêche	Mardi 15 Melon ou Pastèque Haricots rouges à la tomate Jardinière de légumes Fromage blanc battu Ou Yaourt nature Gâteau de riz ou de semoule	Jeudi 17 MÉLODIE DES METS LOCAUX 	Vendredi 19 Salade de chou blanc au curry Quenelle de brochet sauce Nantua Semoule Saint bricet ou Tomme blanche Prunes Ou Brugnon
---	--	--	---

Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)

Lundi 21 Carottes râpées Filet de lieu au citron Tarte aux mûres Salade de lentilles Ou Salade de pois chiches Pané moelleux toscana Haricots verts aux oignons Yaourt nature Ou Petit suisse nature Poire ou Kiwi	Mardi 22 Gaspacho Poisson en papillote Fromage blanc aux fraises Tomates mozzarella et basilic Navarin d'agneau Purée de pommes de terre Petit suisse nature Ou Yaourt nature Prunes Ou Raisin noir	Jeudi 24 Le menu vous sera communiqué ultérieurement Salade de riz ou de blé Palette à la diable Ou filet de lieu sauce citron Épinards à la crème Yaourt nature Ou Fromage blanc faisselle Raisin blanc ou Pomme	Vendredi 25 Jambon blanc Gratin de courgettes Fruit de saison Céleri rémoulade Ou Endives en salade Filet de colin sauce curry Quinoa Saint nectaire ou Saint Agur Compote de poires Ou Compote de pommes/cassis
---	--	---	--

Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)

Lundi 28 Salade niçoise Tomates provençales Compote pomme/cassis Tarte au fromage Boeuf braisé Tomates provençales Yaourt nature Ou Fromage blanc battu Prunes ou Kiwi	Mardi 29 Concombre sauce au yaourt Courgettes farcies Fruit de saison Carottes râpées ou Duo de choux Sauté de porc au miel Ou Filet de colin sauce safrane Flageolets au jus Yaourt nature Ou Fromage blancfaisselle Flan nappé au caramel Ou Liégeois à la vanille	Jeudi 1 octobre Caviar d'aubergines Poêlée de légumes et dés de poulet Soupe de fruits rouges Oeufs mayonnaise Champignons à la crème Ébly vapeur Saint Paulin Ou Cantal Raisin blanc ou noir	Vendredi 2 octobre Salade de pamplemousse, crevettes et avocat Feuilleté au fromage Fruit de saison Salade de pommes de terre Ou Salade de pâtes Filet de poisson martiniquaise Petits pois Fromage frais aux fruits Ou Velouté aux fruits Pomme ou Ananas
---	---	---	---

Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)

Charcuterie Purée aux 3 légumes Crêpes au sucre	Salade niçoise Ratatouille Fruit de saison	Salade verte Fettucinis au saumon Fruit de saison	Crudités Poisson froid Clafoutis aux fruits rouges
---	--	---	--

Le pain servi tous les jours est local et bio

Toutes les volailles servies (poulets, pintades, canards, lapins, dindes) sont nées, élevées et abattues en France (région Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté)

Le porc est né, élevé et abattu en France

Le boeuf est né, élevé et abattu en France (région Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté)



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus du commerce équitable



Produits issus de l'agriculture locale

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements – ils sont disponibles sur le site internet de la Ville www.bourgenbresse.fr