



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

OCTOBRE 2020

		Jeudi 1		Vendredi 2	
		Oeuf mimosa Champignons à la crème Ébly vapeur  Saint Paulin Raisin blanc		Salade de pommes de terre Filet de poisson martiniquaise Petits pois Fromage frais aux fruits Pomme 	
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)					
		Velouté de champignons Quiche lorraine Pomme au four		Chou rouge aux pommes Courgettes farcies Gratin de fruits rouges	
Lundi 5		Mardi 6		Vendredi 8	
Taboulé ou Salade de riz Sauté de pintade au miel  Haricots verts  Yaourt nature  Ou Petit suisse nature Banane		Betterave rouge  Ou Salade de choux-fleurs au sésame Parmentier de lentilles végétarien Saint nectaire  ou Camembert  Prunes  ou Ananas		Céleri rémoulade  Paupiette de saumon Pâtes torsade  Yaourt aromatisé aux fruits Kiwi Ou Pomme 	
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)					
Fagot de haricots verts au jambon sec gratin de courge muscade Compote de poires		Salade verte et dés de poulet Purée de carottes Éclair au chocolat		Brocolis à la fête Côtes de bette à la tomate Bavaois pêche abricot	
Velouté de courgettes à la vache qui rit Jambon blanc Rosace d'agrumes					
Lundi 12		Mardi 13		Vendredi 16	
		semaine du goût sur le thème «le local»		le détail des menus vous sera communiqué ultérieurement	
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)					
					
Lundi 19		Mardi 20		Vendredi 23	
		vacances d'automne Semaines 43 et 44		vacances d'automne Semaines 43 et 44 	
bonnes vacances		bonnes vacances		bonnes vacances	
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