



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

NOVEMBRE 2020

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Crêpes au fromage ou aux champignons Boeuf braisé LOCAL Poêlée ratatouille Rondelé ail & fines herbes ou Kiri Pomme ou Poire LOCAL AB	Salade de lentilles AB Carottes braisées Pâtes papillons AB Cantal LOCAL Orange	Salade verte Ou Duo de choux Saucisson chaud Ou Filet de lieu sauce citron Pommes vapeur Petit suisse nature Ou Fromage blanc faisselle LOCAL Kiwi AB ou Ananas	Salade de riz aux 4 couleurs Ou Salade de pâtes Filet de hoki meunière Purée de céleri Carré frais AB Ou Mini Babybel Banane

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

Cappelletis au saumon Fromage blanc battu Fruit de saison	Soupe à la tomate et au thon Poêlée de légumes Tarte aux prunes	Omelette aux légumes Fromage sec Salade de fruits frais	Avocat aux crevettes Endives braisées Pain perdu aux pommes
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade de blé AB Ou Salade de pommes de terre Poulet de Bresse Chasseur LOCAL Haricots verts persillés Fromage blanc battu Ou Yaourt nature AB Clémentine ou Banane	Betterave rouge AB ou Poireaux vinaigrette Sauté de porc au miel Ou Paupiette de saumon Boulgour AB Saint Nectaire LOCAL Ou Tomme noire Pomme LOCAL AB Ou Orange	Duo de carottes et céleris Ou Radis et beurre Boulettes de soja sauce tomate Quinoa AB Saint Bricet Ou Vache qui rit LOCAL AB Compote de pommes/poires Ou Compote de pommes au spéculoos	Endives en salade Ou Salade verte Filet de colin pané Épinards à la crème Yaourt nature AB Ou Fromage blanc faisselle LOCAL Éclair au chocolat ou à la vanille

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

Salade verte Tarte au fromage Sale de fruits exotiques au sirop	Salade de lentilles Carottes braisées Coupe de fruits rouges	Chou blanc râpé et poulet Julienne de légumes Crêpe au chocolat	Haricots beurre Œuf florentine Méli mélo de pamplemousses et clémentines
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Taboulé Ou Salade de pâtes AB Sauté de veau marengo Gratin de potiron Fromage blanc faisselle LOCAL Ou Petit suisse nature Pomme AB LOCAL ou Kiwi	Roulé au fromage Ou Roulé ail & fines herbes Omelette nature Choux-fleurs au curry Yaourt aromatisé aux fruits AB Petit suisse aux fruits Ananas Ou Poire AB LOCAL	Carottes râpées AB Ou Salade verte au gruyère Couscous garni à l'agneau Semoule AB Tomme blanche Ou Montcendré Liégeois au chocolat ou à la vanille	Chou blanc râpé Ou Betterave rouge crue râpée Gratin de poisson sauce homard Riz créole AB Yaourt nature AB Ou Fromage blanc battu Clémentine ou Kiwi

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

Tarte au saumon et épinards Petit suisse Compote de fruits	Gésiers de canard en salade Purée de carottes Éclair au chocolat	Salade batavia aux dés de jambon Petits pois Rosace de kiwis à l'orange	Concombre au fromage blanc Sauté de dinde Gratin de fruits rouges
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Haricots blancs à l'échalote Salade de lentilles au curry AB Croquets Gratin de côtes de bête Camembert AB Ou Rouy Orange ou Kiwi	Salade de riz au thon Ou Salade de blé AB Blanquette de veau Jardinière de légumes Petit suisse nature Ou Yaourt nature au lait entier Poire ou Pomme AB LOCAL	Salade verte Ou Salade d'endives au noix Lasagnes bolognaises Yaourt nature AB Ou Fromage blanc faisselle LOCAL Clémentine ou Banane	Céleri rémoulade Ou Radis et beurre Filet de merlu à l'indienne Quinoa AB Fromage blanc battu Ou Yaourt nature AB Crème dessert à la vanille ou chocolat AB

Salade d'endives aux noix Courgettes farcies Tarte au citron	Salade frisée au chèvre chaud Escalope de volaille poêlée Salade de fruits frais d'automne	Rillettes de thon sur toast Carottes braisées Poire	Taboulé au poulet Haricots verts aux oignons Clémentine
--	--	---	---

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