





































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

Brou – Vavres

NOVEMBRE 2020

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Crêpes au fromage Boeuf braisé  Poêlée ratatouille Rondelé ail & fines herbes Pomme  	Salade de lentilles  Carottes braisées Pâtes papillons au beurre  Cantal  Orange	Salade verte Saucisson chaud Ou Filet de lieu sauce citron Pommes vapeur Petit suisse nature Kiwi 	Salade de riz aux 4 couleurs Filet de hoki meunière Purée de céleri Carré frais  Banane
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  Poulet de Bresse Chasseur    Haricots verts persillés Fromage blanc battu Clémentine	Betterave rouge  Sauté de porc au miel Ou Paupiette de saumon Boulgour  Saint Nectaire  Pomme  	Duo de carottes et céleris Boulettes de soja sauce tomate Quinoa   Saint Bricet Compote de pommes/poires 	Endives en salade Filet de colin pané Épinards à la crème Yaourt nature  Éclair au chocolat
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 Sauté de veau marengo Gratin de potiron Fromage blanc faisselle  Pomme  	Roulé au fromage Omelette nature Choux-fleurs au curry Yaourt aromatisé aux fruits  Ananas	Carottes râpées  Couscous garni à l'agneau Semoule  Tomme blanche Liégeois au chocolat	Chou blanc râpé Gratin de poisson sauce homard Riz créole   Yaourt nature  Clémentine
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 Crozets Gratin de côtes de bette Camembert  Orange	Salade de riz au thon Blanquette de veau Jardinière de légumes Petit suisse nature Poire  	Salade verte Lasagnes bolognaises Yaourt nature Clémentine 	Céleri rémoulade Filet de merlu à l'indienne Quinoa   Fromage blanc battu Crème dessert à la vanille 
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)