



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

Alagnier - Arbelles - Baudin - Carnot - Daudet - Dimes - Jarrin - Lilas - Parant - Pégy - Peloux - Perrault - Robin - St Exupéry - Vennes

DECEMBRE 2020

Lundi 30 novembre	Mardi 1	Jeudi 3	Vendredi 4
Pizza au fromage Cuisse de poulet de Bresse au cidre Carottes braisées Fromage blanc faisselle Clémentine ou Orange	Duo de choux Ou Avocat mayonnaise Côte de porc charcutière Ou Filet de colin rôti aux épices Pâtes Papillon au beurre Bûchette de chèvre ou Brie Compote de pommes Ou Abricots au sirop	Salade de pois chiches Ou Haricots blancs à l'échalote Paëlla végétarienne haricots verts, petits pois, poivrons, tomates, riz Carré frais Ou Saint Moret Kiwi ou Ananas	Salade de pommes de terre ou Taboulé Saumon sauce à l'aneth Poêlée forestière Yaourt nature Ou Fromage blanc battu Tarte au chocolat ou Tarte au flan

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

Fagots de haricots verts au jambon sec Petit suisse Crumble aux poires Lundi 7 Salade de blé Ou Salade de riz Boeuf stroganoff Haricots verts aux oignons Petit suisse nature Ou Fromage blanc battu Ananas ou Orange	Poireaux mimosa Purée de brocolis Salade d'oranges à la cannelle Mardi 8 Duo de carottes et céleris Ou Salade verte Riz au safran Haricots rouges à la tomate Yaourt nature Fromage blanc faisselle Liégeois pomme/framboise/cassis Ou Liégeois au chocolat	Éffilochée d'endives à la mimolette Beignets de salsifis Assiette de kiwis et clémentines Jeudi 10 Salade d'endives au gruyère Ou Concombre à la ciboulette Choucroute garnie Ou Filet de merlu sauce aux agrumes Pommes vapeur Yaourt nature Ou Fromage blanc battu Banane Ou Pomme	Salade de mâche Saucisson brioché Compote de pomme / rhubarbe Vendredi 11 Carottes râpées Ou Radis - beurre Filet de hoki à la provençale Semoule Kiri Ou Rondelé ail & fines herbes Compote de pommes/abricots Ou Pêches au sirop
--	---	---	--

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

Aspic au jambon et à l'oeuf Gratin de patates douces Salade de fruits frais Lundi 14 Betterave rouge Ou Salade de choux-fleurs Curry de veau à la française Coquillettes Saint Nectaire Ou Montcendré Kiwi Ou Poire	Velouté de potiron Céleri rémoulade Pain perdu aux pommes Mardi 15 Salade de riz aux oeufs Ou Salade de pâtes Lapin à la bressane Brocolis au beurre Fromage blanc faisselle Ou Yaourt nature Pomme Ou Ananas	Feuilleté au fromage de chèvre Haricots verts persillés / oignons Salade de poires aux raisins secs Jeudi 17 Salade de lentilles Ou Haricots blancs à l'échalote Nuggets de blé Épinards à la crème Saint Marcellin Ou Tomme blanche Orange ou Clémentine	Moussaka Fromage blanc au coulis de fruits Clémentines Vendredi 19 REPAS DE Noël Pour une bonne gestion des commandes, réservation obligatoire sur le Portail Famille avant le jeudi 3 décembre
---	---	--	--

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

Boudin noir aux pommes Yaourt Crêpes aux fruits Lundi 21 	Velouté de courgettes à la vache qui rit Croquettes de poisson sauce tomate Salade d'oranges Mardi 22 Vacances de Noël Du samedi 19 décembre au dimanche 3 janvier 2020	Salade frisée Tourte au poulet et aux poireaux Ile flottante Jeudi 24 	 Vendredi 25 Toute l'équipe de l'UPCF vous souhaite de belles fêtes de fin d'année et de 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

(régions 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