



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

Brou - Vavres

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	Duo de choux  Côte de porc charcutière Ou Filet de colin rôti aux épices Pâtes Papillon au beurre  Bûchette de chèvre Compote de pommes	Salade de pois chiches Paëlla végétarienne <i>(haricots verts, petits pois, poivrons, tomates, riz)</i> Carré frais  Kiwi 	Salade de pommes de terre Saumon sauce à l'aneth Poêlée forestière Yaourt nature  Tarte au chocolat
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	Poireaux mimosa Purée de brocolis Salade d'oranges à la cannelle	Éffilochée d'endives à la mimolette Beignets de salsifis Assiette de kiwis et clémentines	Salade de mâche Saucisson brioché Compote de pomme / rhubarbe
Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade de blé  Boeuf stroganoff  Haricots verts aux oignons Petit suisse nature Ananas	Duo de carottes et céleris  Riz au safran Haricots rouges à la tomate Yaourt nature  Liégeois pomme/framboise/cassis	Salade d'endives au gruyère Choucroute garnie Ou Filet de merlu sauce aux agrumes Pommes vapeur Yaourt nature  Banane	Carottes râpées  Filet de hoki à la provençale Semoule Kiri Compote de pommes/abricots
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	Velouté de potiron Céleri rémoulade Pain perdu aux pommes	Feuilleté au fromage de chèvre Haricots verts persillés / oignons Salade de poires aux raisins secs	Moussaka Fromage blanc au coulis de fruits Fruit de saison
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 19
Betterave rouge Curry de veau à la française Coquillettes  Saint nectaire  Kiwi 	Salade de riz aux oeufs Lapin à la bressane  Brocolis au beurre Fromage blanc faisselle  Pomme  	Salade de lentilles   Nuggets de blé Épinards à la crème Saint Marcellin  Orange	REPAS DE Noël <i>Pour une bonne gestion des commandes, réservation obligatoire sur le Portail Famille avant le jeudi 3 décembre</i>
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	Velouté de courgettes à la vache qui rit Croquettes de poisson sauce tomate Salade d'oranges	Salade frisée Tourte au poulet et aux poireaux Ile flottante	
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
	Vacances de Noël <i>Du samedi 19 décembre au dimanche 3 janvier 2020</i>		<i>Toute l'équipe de l'UPCF vous souhaite de belles fêtes de fin d'année et de bonnes vacances !</i>

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)