



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

JANVIER 2021

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Crêpes aux champignons Steak haché Poêlée ratatouille Vache qui rit Pomme	Salade de pois chiches Galette de blé/fromage/épinards Carotte braisées Saint Bricet Orange	Radis et beurre ou Avocat mayonnaise Curry d'agneau Fusillis au quinoa Fromage blanc battu Ou Petit suisse nature Clémentine Ou Pomme	Salade verte au gruyère Ou Salade d'endives au gruyère Filet de poisson martiniquaise Petits pois Yaourt nature Ou Fromage blanc faisselle Galette des rois
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)			
Salade bressane Quiche poireaux Compote	Velouté de courge Cœurs d'artichaut farcis Fromage blanc aux fruits	Salade de pâtes Omelette Pomme au four	Croque monsieur Yaourt Assiette de kiwis et clémentines
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade de lentilles Ou Salade de pois chiches Veau marengo Poêlée forestière Bûchette de chèvre Ou Saint Marcellin Clémentine Ou Kiwi	Salade de pâtes Ou Salade de pommes de terre Œufs florentine Épinards à la crème Yaourt saveur vanille Ou fromage frais aux fruits Pomme Ou Banane	Endives en salade Ou céleri rémoulade Moussaka (agneau) Semoule Montcendré Ou Gouda Liégeois pomme/framboise/cassis Ou pomme/mangue/fruit de la passion	Carottes râpées Ou duo de chou Gratin de poisson sauce homard Boullgour Fromage blanc faisselle Ou fromage blanc battu Compote pommes/abricots Ou Pêches au sirop
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)			
Mousseline de betteraves Choux de Bruxelles au miel Salade de fruits frais	Aspic au jambon et à l'oeuf Endives braisées Gâteau roulé à la confiture	Poêlée de légumes au thon Petit suisse Salade de poires aux raisins secs	Émincé de fenouil à l'orange Œufs mimosa Fruit de saison
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Taboulé Carottes braisées Haricots rouge à la tomate Camembert Ou Rouy Clémenville ou Pomme	Salade verte Ou Pamplemousse Sauté de porc au miel Ou saumon sauce à l'aneth Riz au petit légumes Yaourt Nature Ou fromage blanc battu Compote de pomme/cassis Ou compote de pomme/fraise	Menu à thème : USA 	Salade de blé Filet de merlu meunière Endives au gratin Cantal Ou Saint Paulin Kiwi Ou Poire
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)			
Bouquet de crevettes et mayonnaise Cannellonis aux épinards Litchis au sirop	Tartines de rillettes de thon Haricots beurre Rosace d'oranges à la cannelle	Poêlée de légumes au thon Petit suisse Salade de poires aux raisins secs	Velouté de courgettes à la vache qui rit Feuilleté au poisson Fruits au sirop
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Betterave rouge crue râpée Ou avocat sauce vinaigrette Escalope de dinde Sauce moutarde Macaronis au beurre Yaourt nature Ou Fromage blanc battu Clémentine Ou Poire	Tarte au fromage Ou Roulé au fromage Navarin d'agneau Purée de potiron Fromage blanc faisselle Ou Petit suisse nature Pomme Ou kiwi	Salade de pois chiches Ou salade de lentilles Fondue de poireaux au curry Quinoa Comté Ou Saint Marcellin Orange Ou Ananas	Duo de carottes et céleris Ou Chou rouge râpé Filet de poisson à la vanille Riz basmati Saint Paulin Ou Tomme blanche Mousse au chocolat au lait Ou Mousse au chocolat noir
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)			
Salade d'endives au jambon Poêlée de courgettes céleris au curry Crumble aux fruits	Velouté au potimarron Spaghetti au saumon Pêches au sirop	Terrines de tomates, mozzarella et basilic Gratin de panais Salade de fruits frais	Poireaux à la vinaigrette et son œuf dur Petit suisse Pain perdu aux pommes
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 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 région Auvergne-Rhône-Alpes			