



MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DES ÉCOLES PUBLIQUES DE BOURG-EN-BRESSE

Brou – Vavres


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 Carottes braisées Saint Bricet Orange	Radis et beurre Curry d'agneau Fusillis au quinoa Fromage blanc battu Clémentine	Salade verte au gruyère Filet de lieu martiniquaise Petits pois Yaourt nature 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 Veau marengo Poêlée forestière Bûchette de chèvre Clémentine	Salade de pâtes Œufs florentine Épinards à la crème Yaourt saveur vanille Pomme	Endives en salade Moussaka (agneau) Semoule Montcendré Liégeois pomme/framboise/cassis	Carottes râpées Gratin de poisson sauce homard Boullgour Fromage blanc faisselle Compote pommes/abricots

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 Clémenville	Salade verte Sauté de porc au miel Ou Saumon sauce à l'aneth Riz aux petits légumes Yaourt Nature Compote de pomme/cassis	Menu à thème : USA 	Salade de blé Filet de merlu meunière Endive au gratin Cantal Kiwi

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 Escalope de dinde sauce moutarde Macaronis au beurre Yaourt nature Clémentine	Tarte au fromage Navarin d'agneau Purée de potiron Fromage blanc faisselle Pomme	Salade de pois chiches Fondue de poireaux au curry Quinoa Comté Orange	Duo de carottes et céleris Filet de colin à la vanille Riz basmati Saint Paulin Mousse au chocolat au lait

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



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus du commerce équitable



Produits issus de l'agriculture locale