














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

Alagnier – Arbelles – Baudin – Brou – Carnot – Daudet – Dîmes – Jarrin – Lllas – Parant – Péguy – Peloux – Perrault – Robin – St Exupéry – Vavres – Vennes






### Mars 2021

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Radis beurre Ébly aux petit légumes Flageolets à la tomate Velouté aux fruits Pomme 	Roulé au fromage Curry d'agneau Haricots beurre Saint Paulin Orange	Betterave rouge crue râpée  Diot de Savoie ou Filet de hoki à la crème Crozets Petit suisse nature Compote de pommes/bananes	Carottes râpées  Filet de colin rôti aux épices Gratin de choux-fleurs Yaourt nature  Éclair au chocolat







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

Velouté de courgettes à la vache qui rit Fettucinis au saumon et au basilic Compote de fruits	Charcuterie Purée de brocolis Cocktail de fruits exotiques	Salade verte – Croque monsieur Fromage blanc faisselle Fruit frais	Marinade de calamars Poêlée de légumes Tarte aux fruits
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade sombrero Blanquette de veau Haricots verts  Saint nectaire  Banane	Salade d'endives aux noix Sauté de porc Ou Filet de hoki à la provençale Pommes de terre rôties Camembert  Compote de pommes/fraises	Choux blanc râpé Pâtes torsade  Lentilles aux épices  Saint Marcelin  Orange	Taboulé Filet de merlu aux amandes Gratin de côtes de bettes yaourt nature  Kiwi

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

Salade bressane Aux foies de volailles Fromage blanc battu Tarte aux fruits	Velouté de champignons Poireaux mimosas Pamplemousse miellé au four	Salade verte au magret de canard fumé Purée de légumes verts Salade de fruits frais	Saucisson sec Flan de courgettes Pain perdu aux pommes
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Pizza aux fromages  Boeuf stroganoff  Jardinière de légumes Fromage blanc battu Poire	Haricots blancs à l'échalote Pané moelleux au gouda Carottes braisées Petit suisse nature Pomme 	Salade verte Raviolis à la tomate (viande de boeuf) Carré frais  Crème dessert à la vanille	Carottes râpées Gratin de poisson sauce homard Riz créole   Tomme blanche Orange

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


Asperges en vinaigrette Gratin de pâtes macaroni au jambon Fruit de saison	Jambon cru aux copeaux de parmesan Beignets de salsifis Compote de poire meringuée	Oeufs durs Épinards à la crème Clafoutis aux fruits	Filet de poisson citronné Aubergines grillées Salade de fruits frais
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Macédoine de légumes Mijoté de veau à l'estragon Poêlée campagnarde Yaourt nature  Banane	Salade de riz Boulette de soja sauce tomate Choux-fleurs persillés Gouda Pomme 	Carottes râpées  Sauté de dinde  Gratin dauphinois Fromage blanc battu Pêche aux sirop	Betterave rouge crue râpée  Filet de merlu sauce agrumes Semoule Montcendré Compote de pommes/ poires 

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

Pain suédois au saumon sauce au yaourt Courgettes tomates Gaufre à la mangue et au kiwi	Salade niçoise Omelette à la ciboulette Fromage blanc faisselle et framboises	Feuilleté au fromage Purée de brocolis Fruits frais	Velouté de potiron Yaourt Crumble aux poires
LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 1 AVRIL	Vendredi 2 AVRIL
Salade de pois chiches Nuggets de blé Épinards à la crème Brebis crème Pomme 	Salade verte Émincé de poulet  Boulgour  Brie Compote de pommes 	 <b>menu à thème: le printemps</b> <i>Feuilleté de poisson dieppois</i> <i>Épaulé d'agneau aux romarin</i> <i>Haricots verts</i>  <i>Brownies et crème anglaise</i>	Salade de blé  Filet de hoki sauce safrane Petit pois – Carottes Saint nectaire  Poire

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

Fagot d'asperges au jambon cru Petit suisse Compote de poire meringuée	Éffiloché d'endives à la mimolette Tarte au thon Fruit de saison	 	Salade verte Saucisson brioché Fruit au sirop
--	--	---	---

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: régions Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté  
Le porc est né, élevé et abattu en France - Le boeuf est né, élevé en France: région Auvergne-Rhône-Alpes



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus du commerce équitable



Produits issus de l'agriculture locale