



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

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

MAI 2021

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade de choux-fleurs Poulet de Bresse à la crème Coquillettes Fromage blanc battu Banane	Salade de tomates au basilic Blanquette de veau Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré Poire	Salade de riz Oeufs florentine Épinards à la crème Vache qui rit Pomme	Betterave rouge Filet de colin rôti aux épices Brocolis au beurre Yaourt nature Beignet au chocolat
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)			
Poisson mayonnaise Riz aux asperges éventail de kiwis Au coulis de fruits rouges	Fettucini au saumon et au basilic Petit suisse Fraises au sucre	Barquette de concombre au saumon fumé Poêlée de haricots verts Crumble aux fruits rouges	Artichaut vinaigrette Courgettes poêlées à l'émincé de dinde Ananas frais
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Haricots blancs à la ciboulette Paëlla végétarienne Cantal Kiwi	Pizza au fromage Boeuf Stroganoff Courgettes braisées Yaourt nature sucré Pomme	Ascension	Ascension
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)			
Salade aux dés de jambon et fromage Carottes braisées Gaufre à la mangue et kiwi	Avocat et crevettes sauce mayonnaise Ratatouille Faisselle miellée aux framboises		
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Melon Curry de veau à la française Pâtes papillons au beurre Fromage blanc battu Crème dessert au chocolat	Salade de pois chiches Nuggets de blé Poêlée ratatouille Saint Marcellin Kiwi	Salade antillaise Colombo de porc Ou Filet de colin martiniquaise Riz créole Fromage de chèvre Salade de fruits exotiques	Salade de tomates Filet de cabillaud meunière Haricots verts Tomme blanche Tarte aux abricots
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)			
Pâté croûte Lentilles Cocktail de fruits exotiques	Beignets de calamars Gratin d'aubergines Compote	Macédoine de légumes Cassolette de fruits de mer Crêpes aux fruits	Oeuf mayonnaise Purée de pois cassés Salade de fruits frais
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Lundi de Pentecôte	Salade de blé Boeuf braisé Tomates provençales Yaourt nature sucré Pêche	Concombre à la ciboulette Galettes lentilles/céréales/légumes Poêlée forestière Fromage blanc faisselle Cerises	Salade coleslaw Filet de merlu à l'indienne Quinoa Montcendré Compote de pommes aux spéculoos
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)			
	Filet de poisson pané Épinards à la crème Compote	Salade verte Quiche au thon Pêche au four	Asperges Dinde de colin pochée Fruit de saison
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

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements – ils sont disponibles sur le site internet de la Ville www.bourgenbresse.fr