



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			
JUIN – JUILLET 2021			
Lundi 31 mai	Mardi 1 Juin	Jeudi 3 Juin	Vendredi 4 Juin
Macédoine de légumes Couscous garni au poulet Poulet LOCAL Semoule AB Yaourt nature sucré AB Pomme AB	Pizza au fromage AB Courgettes & carottes Lentilles AB LOCAL aux épices Fromage blanc battu Kiwi	Salade verte LOCAL Épaule d'agneau au romarin Purée de pommes de terre Carré frais AB Fruit de saison *	Salade de tomates Quenelle de carpe LOCAL sauce nantua Riz créole AB Gouda Mousse au chocolat au lait
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)			
Asperges sauce mousseline Croque monsieur Salade de fraises et kiwis	Salade de fruits de mer Gratin d'aubergines Fruit de saison	Saucisse/Merguez Brocolis à la crème de ciboulette Tarte fine aux pêches	Moussaka Yaourt Fruit de saison
Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
Crêpes aux champignons Courgettes braisées AB Haricots rouges à la tomate Bûchette de chèvre Fruit de saison *	Pastèque AOC Poulet de Bresse chasseur LOCAL Pommes de terre rôties Camembert AB Crème dessert vanille	Radis – Beurre Tomates farcies Riz pilaf Babybel AB Fruit de saison *	Haricots blancs à la ciboulette Filet de poisson à la vanille Carottes braisées Yaourt nature sucré AB Poire AB
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)			
Haricots verts au jambon cru accompagnés de tomates et olives Petit suisse Crumble à la rhubarbe	Pâté croûte Fettuccinis à la fêta et au basilic Ananas	Rôti de volaille Ratatouille Pêche	Salade hawaïenne aux crevettes Purée de légumes Clafoutis aux cerises
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
Salade de haricots verts Daube provençale LOCAL Ébly vapeur AB Fromage blanc faisselle LOCAL Fruit de saison *	Roulé au fromage Boulettes de soja sauce tomate Épinards à la crème Yaourt nature sucré AB Fruit de saison *	Salade verte LOCAL Sauté de veau Frites au four Brebis crème Fruit de saison *	Salade sombrero Filet de lieu sauce citron Tomates provençales Yaourt nature sucré AB Tarte au flan
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)			
Terrine de légumes au coulis de tomates Filet de poisson pané Fromage blanc faisselle et framboises	Oeufs mayonnaise Pois gourmands aux poivrons rouges Tarte aux abricots	Charcuterie Gratin de courgettes Fruit de saison	Salade verte Quiche au thon Brochette de fruits frais
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Betterave rouge AB Lapin à la moutarde LOCAL Pâtes papillons Fromage blanc battu Fruit de saison *	Salade de tomates au basilic Parmentier de lentilles végétarien Saint bricet Pomme AB	Carottes râpées AB Rôti de boeuf Poêlée méridionale Vache qui rit LOCAL AB Gâteau de riz	Salade de riz Filet de hoki à la provençale Beignets de choux-fleurs Yaourt nature sucré AB Fruit de saison *
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)			
Mille-feuilles d'aubergines à la menthe Escalope de poulet Compote de fruits	Salade niçoise (avec légumes-riz-thon-oeufs-durs-anchois) Fromage sec Crêpes à la gelée de groseille	Brochette de volaille – Tian de légumes Petit suisse Salade de fruits frais	Sardines grillées Tarte à la tomate et au fromage de chèvre Crumble aux fruits rouges
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Jeudi 1 Juillet	Vendredi 2 Juillet
Melon Galette de blé/fromage/épinards Petits pois – Carottes Fromage blanc battu Banane	Salade de blé AB Cuisse de poulet grillée LOCAL Choux-fleurs persillés Camembert AB Fruit de saison *	Salade de pommes de terre au thon Rôti de porc Ou Filet de merlu meunière Poêlée ratatouille Petit suisse nature Fruit de saison *	Concombre à la ciboulette Poisson à l'américaine Fusillis au quinoa AB Fromage blanc faisselle LOCAL Pomme AB
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)			
Brochette de tomates cerises et mozzaella Filet de poisson blanc sauce tapenade Salade de fruits exotiques au sirop	Salade verte Omelette aux herbes Gâteau au fromage blanc et citron	Saumon poché et macédoine de légumes Yaourt nature Tarte aux fraises	Salade de haricots verts Pizza Fruit de saison
Lundi 6 Juillet	Mardi 7 Juillet pique-nique		
REPAS FROID 			TOUTE L'ÉQUIPE DE L'UPCF VOUS SOUHAITE DE BONNES VACANCES !
Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)			
Repas communiqué ultérieurement	Repas communiqué ultérieurement		
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 * Fruit de saison = Cerises ou Pêche ou Brugnion ou Abricot			