

LUNDI

Carottes râpées
 Curry de pois chiche de l'Agglo
 Semoule
 Yaourt bio
 Mosaïque de fruits

MARDI

Tarte aux légumes bio
 Rôti de veau marengo
 ou
 Pacifish marengo
 Poêlée champêtre
 Fromage
 Fruit

MERCREDI

Chou blanc râpé
 Filet de poulet sauce aurore
 ou
 Poêlée quinoa/ légumes
 Haricots blancs à l'ail
 Fromage
 Fruit au sirop

MENUS DES ÉCOLES

JEUDI

Poireaux vinaigrette
 Sauté de porc
 aux oignons grelots
 ou
 Steak de soja
 aux oignons grelots
 Pommes de terre vapeur
 Fromage
 Fruit

VENDREDI

Salade verte
 Filet de lieu sauce bretonne
 ou
 Pané de blé et épinard
 Purée de brocolis
 Fromage AOP
 Tarte au citron

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.
 Les légumes frais sont préparés à la demande.

Appellation d'origine
 protégée
 Indication géographique
 protégée

Haute valeur
 environnementale
 Soja issu de production
 française
 Soja garanti sans OGM

Appellation d'origine
 contrôlée
 Viande d'origine EU
 Viande de porc

Volaille française
 Label rouge
 MSC Pêche raisonnée

Produit dans l'Agglo
 Viande de porc française
 Viande bovine française

Produits issus
 de l'agriculture biologique
 Production régionale
 (Auvergne Rhône-Alpes)
 Menu végétarien

Conformément à la réglementation en vigueur, les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.
 Les légumes frais sont préparés à la demande.