Valence Romans Agglo

RESTAURATION COLLECTIVE

MANGER BIEN GRANDIR SAIN !

Semaine du 10 au 14 février 2025

MENUS DES ÉCOLES

LUNDI

Salade de haricots verts

Boulettes d'agneau sauce forestière

ou

Haché végétal sauce forestière

Macaronis au beurre

Fromage bio

Fruit

MARDI

Salade de lentille verte du Puy à l'échalotte

Cordon bleu

ou

Palet à l'emmental

Carottes à la crème

Fromage bio

Fruit bio

MERCREDI

Pâté en croûte

ou

Œuf dur bio mayonnaise

Poisson pané au citron

ou

Marguerite Millet Boulgour

Chou de Bruxelles

Fromage blanc

Fruit

JEUDI

Concombre à la crème

Bœuf bourguignon label rouge

ou

Emincé végétal bourguignon

Riz camarguais IGP

Bleu du Vercors

Compote de poire

VENDREDI

Mâche

Escalope de porc au jus

ou

Boulettes haricots flageolets bio

Pommes boulangères

Yaourt bio

Eclair au chocolat

Produits issus de l'agriculture biologique

Production régionale (Auvergne Rhône-Alpes)

Menu végétarien

Produit dans l'Agglo

Viande de porc française

Viande bovine française

Volaille française

Label rouge

MSC Pêche raisonnée

Appellation d'origine contrôlée

Viande d'origine EU

Viande de porc

Haute valeur environnementale

Soja issu de production française

Soja garanti sans OGM

Appellation d'origine protégée

Indication géographique protégée

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