RESTAURATION COLLECTIVE

MANGER BIEN GRANDIR SAIN !

Semaine du 08 au 12 septembre 2025

MENUS DES ÉCOLES

LUNDI

Salade de tomates

Légumes sautés au pois chiche de l'Agglo

Boulgour bio

Fromage

Mosaïque de fruits

MARDI

Œuf dur bio mayonnaise

Paupiette de veau aux olives
Ou
Steak haricot/flageolet

Ratatouille

Fromage

Fruit

MERCREDI

Croque fromage

Filet de colin MSC au safran
Ou
Nems aux légumes

Purée de carottes

Fromage

Fruit

JEUDI

Pastèque

Pané fromager

Courgettes sautées bio

Fromage AOP

Fruit

VENDREDI

Salade iceberg

Haut de cuisse sauce provençale
Ou
Galette bio à la Méditerranéenne

Tortis bio au beurre

Yaourt aromatisé

Pogne de Romans

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.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO), les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-contre : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).