

MENUS POUR LA SEMAINE DU 14 AU 18 MAI 2018

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 14	
	Radis beurre g
	Blanquette de veau l
	Riz BIO
	Fromage g
	Compote pomme/poire
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Filet de colin d

MARDI 15	
	Salade chou blanc au curry jl
	Omelette tex mex cg
	Petits-pois
	Yaourt nature BIO g
	Lingot pomme aux amandes acg
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Omelette nature cg

MERCREDI 16	
	Salade de tomate BIO et cœur de palmier jl
	Steak haché
	Polenta g
	Vache-qui-rit g
	Abricots au sirop
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Steak fromager ad

Le code couleurs de l'équilibre alimentaire

- Fruits et légumes crus
- fruits et légumes cuits
- féculents
- protéines
- produits laitiers
- produits riche en gras
- produits riche en sucre

Les viandes proposées proviennent d'animaux Abattus suivant la réglementation française en vigueur ARRETE MINISTERIEL DU 17 MARS 1992

JEUDI 17	
	Melon
	Poulet chasseur
	Pomme vapeur
	Fromage g
	Compote BIO
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Poisson pané acd



Le pain plus une composante bio tous les jours

VENDREDI 18	
	Pizza fromage ag
	Filet de poisson blanc d
	Ratatouille
	Petit suisse BIO g
	Pomme
PLAT VÉGÉTARIEN	

oluten	crustacés	œufs	poissons	arachides	soia	lait	Fruits à coque	céleri	moutarde	sésame	sulfites	lupin	mollusques
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n

LISTE DES ALLERGENES d'après le règlement Européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011.

MENUS POUR LA SEMAINE DU 21 AU 25 MAI 2018

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 21	
FERIE	

Composante à mettre au compostage site Pergaud

MARDI 22	
	Quiche au fromage ag
	Sauté de veau aux oignons
	Pommes rissolées
	Yaourt nature BIO g
	Pastèque
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Steak de saumon d

Le code couleurs de l'équilibre alimentaire

- Fruits et légumes crus
- fruits et légumes cuits
- féculents
- protéines
- produits laitiers
- produits riche en gras
- produits riche en sucre

MERCREDI 23	
	Salade de pâtes ajl
	Cordon bleu acg
	Haricots verts BIO
	Fromage blanc g
	Fruit de saison
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Pané toscana ag

Les viandes proposées proviennent d'animaux Abattus suivant la réglementation française en vigueur ARRETE MINISTERIEL DU 17 MARS 1992

JEUDI 24	
	Salade verte jl
	Saucisse de toulouse
	Lentilles au jus
	Babybel BIO g
	Grillé aux pommes ac
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Omelette cg



Le pain plus une composante bio tous les jours

VENDREDI 25	
	Macédoine légumes cjl
	Paëlla
	au poisson bdn
	Petit suisse aux fruits g
	Fruit de saison BIO
PLAT VÉGÉTARIEN	

oluten	crustacés	œufs	poissons	arachides	soia	lait	Fruits à coque	céleri	moutarde	sésame	sulfites	lupin	mollusques
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n

LISTE DES ALLERGENES d'après le règlement Européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011.

Les menus sur internet: site mairie de Chassieu/éducation/blog de l'école

MENUS POUR LA SEMAINE DU 28 AU 31 MAI 2018

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 28	
	Betteraves vinaigrette jl
	Tagliatelles a
	à la carbonara g
	Yaourt vanille BIO g
	Fruit de saison
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Tagliatelles au thon adg

MARDI 29	
	Salade de riz BIO au thon d
	Emincé de dinde
	Mousseline de courgettes
	maison à la vache qui rit g
	Pomme
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Pané toscana agl

Composante à mettre au compostage site Pergaud

MERCREDI 30	
	Salade verte jl
	Rôti de porc
	Gratin de poireaux cg
	Fromage BIO g
	Danette vanille g
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Omelette nature cg

Les viandes proposées proviennent d'animaux Abattus suivant la réglementation française en vigueur ARRETE MINISTERIEL DU 17 MARS 1992

Le code couleurs de l'équilibre alimentaire

- Fruits et légumes crus
- fruits et légumes cuits
- féculents
- protéines
- produits laitiers
- produits riche en gras
- produits riche en sucre

JEUDI 31	
	Friand au fromage ag
	Sauté d'agneau
	Poêlée de légumes
	Yaourt nature BIO g
	Pastèque
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Poisson blanc d



Le pain plus une composante bio tous les jours

Vendredi 1er Juin	
[Menu content is obscured by a grey box]	
[Menu content is obscured by a grey box]	
[Menu content is obscured by a grey box]	
[Menu content is obscured by a grey box]	

oluten	crustacés	œufs	poissons	arachides	soia	lait	Fruits à coque	céleri	moutarde	sésame	sulfites	lupin	mollusques
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n

LISTE DES ALLERGENES d'après le règlement Européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011.