

MENUS POUR LA SEMAINE DU 1er AU 5 OCTOBRE 2018

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 1er	
	Betteraves mimosa jl
	Grillade de porc à la moutarde jl
	Pommes de terre rissolées
	Fromage blanc BIO g
	Fruit de saison
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Omelette c

MARDI 2	
	Salade verte jl
	Poulet sauce basquaise l
	Riz BIO
	Mini vache qui rit g
	Cocktail de fruits
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Filet de hoki sauce basquaise d

Composante
à mettre au compostage
site Pergaud

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 3	
	Céleris rémoulade
	Galopin de veau icjl
	Epinard à la crème
	Fromage BIO g
	Danette chocolat g
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Oeuf florentine c

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

JEUDI 4	
	Salade coleslaw jcl
	Boeuf bourguignon
	Tagliatelles a
	Mousse fromage frais g
	Compote de pomme BIO
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Boulettes végétales fl

AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Le pain plus
une composante bio
tous les jours

VENDREDI 5	
	Salade tomates/maïs jl
	Steak de thon à la provençale d
	Gratin de brocolis
	Yaourt nature BIO g
	Lingot pommes et amandes acg h
PLAT VÉGÉTARIEN	

gluten	crustacés	œufs	poissons	arachides	soia	lait	Fruits à coque	céleri	moutarde	sésame	sulfites	luoin	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.



**SEMAINE NATIONALE DU GOÛT
DU 8 AU 12 OCTOBRE 2018**

« LES CÉRÉALES, C'EST GÉNIAL »

LUNDI 8	
Salade verte	jl
Boulettes de boeuf	
Mélange riz/ céréales	
Mini pavé d'affinois brebis	g
Danette choc pop up	gh
PLAT VÉGÉTARIEN	
Boulettes végétales	fl



Composante à mettre au compostage site Pergaud

MARDI 9	
Carottes râpées	jl
Pavé soja/quinoa	f
Gratin potiron, pommes de terre, carottes et mascarpone	g
Fromage blanc vanille	g
Barre céréale	afg
PLAT VÉGÉTARIEN	

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 10	
Taboulé boulgour	ajl
Rôti de porc	
Petits-pois/carottes	
Emmental	g
Rose des sables	
PLAT VÉGÉTARIEN	
Omelette	cg



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

JEUDI 11	
Salade de quinoa	jl
Steak haché d'agneau aux herbes	
Gratin de crozet au sarrasin	
Kidiboo	g
Fruit de saison	
PLAT VÉGÉTARIEN	
Filet de merlu à la dijonnaise	djl



Le pain plus une composante bio tous les jours



VENDREDI 12	
Salade tomates	jl
Crumble poisson aux cornflakes	d
Riz	
Comté	g
Danette vanille	g
Pain aux céréales	

oluten	crustacés	œufs	poissons	arachides	soia	lait	Fruits à coque	céleri	moutarde	sésame	sulfites	luoin	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 15 AU 19 OCTOBRE 2018

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 15	
	Macédoine de légumes cjl
	Sauce bolognaise
	et spaghettis BIO a
	Fromage g
	Fruit de saison
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Spaghettis BIO au thon gd

MARDI 16	
	Salade grenobloise hjl
	Donuts de poulet pané ac
	Haricots verts BIO
	Fromage blanc g
	Muffins chocolat ach
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Nuggets au poisson ad

Composante à mettre au compostage site Pergaud

MERCREDI 17	
	Rosette
	Omelette c
	Riz à l'espagnol
	Fromage g
	Fruit de saison BIO
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Sardine d

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 18	
	Salade de concombres jl
	Emincé de veau à la dijonnaise jl
	Gratin dauphinois g
	Yaourt aux fruits g
	Compote pomme/poire BIO
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Filet de merlu à la dijonnaise djl



Le pain plus une composante bio tous les jours

VENDREDI 19	
	Salade verte jl
	Poisson pané ad
	Courgettes provençales
	Fromage blanc BIO d
	Liégeois chocolat g
PLAT VÉGÉTARIEN	

oluten	crustacés	œufs	poissons	arachides	soia	lait	Fruits à coque	céleri	moutarde	sésame	sulfites	luoin	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

VACANCES SCOLAIRES
DU 22 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE 2018