

MENUS ÉCOLES	valence ROMANS AGGLO				MENUS NOVEMBRE 2020				BOURG PEAGE
	LUNDI 2 NOVEMBRE		MARDI 3 NOVEMBRE		JEUDI 5 NOVEMBRE		VENDREDI 6 NOVEMBRE		
Entrées	Mâche		Céleri rémoulade		Salade de pois chiches		Haricots verts vinaigrette		
Plat principal	Hachis parmentier		Omelette		Filet de lieu au bouillon		Haut de cuisse de poulet rôti		
	Hachis végétal				Pané de blé tomate et mozzarella		Yummy falafel + jus		
Accompagnement	/		Poêlée villageoise		Epinards aux croûtons		Polenta		
Produit laitier	Petit suisse		Fromage		Fromage		Fromage blanc		
Dessert	Cocktail de fruits au sirop		Eclair au chocolat		Fruit		Fruit		
	LUNDI 9 NOVEMBRE		MARDI 10 NOVEMBRE		JEUDI 12 NOVEMBRE		VENDREDI 13 NOVEMBRE		
Entrées	Pizza		Pamplemousse		Salade iceberg		Terrine de légumes + mayo		
Plat principal	Sauté d'agneau aux oignons		Quenelles sauce aurore		Lasagnes bolognaises		Filet de poisson meunière		
	Galette de légumineuse, lentilles, riz				Lasagnes végétales		Stick de soja pané		
Accompagnement	Purée de potiron		Carottes		/		Pommes de terre boulangère		
Produit laitier	Fromage		Yaourt		Fromage		Fromage		
Dessert	Fruit		Tarte normande		Liégeois de fruits		Fruit		
	LUNDI 16 NOVEMBRE		MARDI 17 NOVEMBRE		JEUDI 19 NOVEMBRE MENU MONTAGNARD		VENDREDI 20 NOVEMBRE		
Entrées	Betteraves vinaigrette		Salade d'endives et saint nectaire		Salade verte aux noix		Choux blanc râpé		
Plat principal	Filet de cabillaud scc hollandaise		Fricassée de dinde		Raclette		Rôti de veau		
	Steak de soja à l'indienne + jus		Haricots blancs à la tomate		Raclette végétarienne (avec fromage, champignons, brocolis)		Crispi d'or au fromage		
Accompagnement	Tortis		Semoule		Pommes de terre		Fondue de poireaux		
Produit laitier	Fromage		(Saint nectaire)		/		Fromage à la coupe		
Dessert	Fruit		Ananas au sirop		Pomme cuite sauce caramel		Semoule au lait		
	LUNDI 23 NOVEMBRE		MARDI 24 NOVEMBRE		JEUDI 26 NOVEMBRE		VENDREDI 27 NOVEMBRE		
Entrées	Salade de pommes de terre		Tarte au fromage		Macédoine vinaigrette		Coleslaw		
Plat principal	Escalope de poulet sauce colombo		Rôti de porc au romarin		Carbonara au saumon		Œufs à la florentine		
	Finger aux 3 graines		Samoussa aux légumes		Carbonara végétale (avec tofu nature)				
Accompagnement	Chou-fleur vapeur		Poêlée champêtre		Tagliatelles		Epinards		
Produit laitier	Fromage		Fromage blanc + Miel		Fromage		Fromage		
Dessert	Fruit		Fruit		Fruit		Beignet au sucre		

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, 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).

