

MENUS ÉCOLES	Valence ROMANS AGGLO		MENUS DECEMBRE 2020		BOURG DE PEAGE La ville
	LUNDI 30 NOVEMBRE	MARDI 1 DÉCEMBRE	JEUDI 3 DÉCEMBRE	VENDREDI 4 DÉCEMBRE	
<b>Entrées</b>	Céleri rémoulade	Pamplemousse rose	Salade de pâtes	Terrine de légumes + mayo	
<b>Plat principal</b>	Sauté de veau charcutier	Filet de dorade au curry	Quenelles aux champignons	Escalope de dinde aux raisins secs	
	Steak de soja tomate basilic	Pané blé emmental épinards + jus		Falafels	
<b>Accompagnement</b>	Pommes de terre vapeur	Riz pilaf	Carottes persillées	Grains de blé aux légumes	
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Yaourt	Fromage blanc	Fromage	
<b>Dessert</b>	Crème aux œufs	Compote de pomme	Fruit	Fruit	
	LUNDI 7 DÉCEMBRE	MARDI 8 DÉCEMBRE	JEUDI 10 DÉCEMBRE	VENDREDI 11 DÉCEMBRE	
<b>Entrées</b>	Endives vinaigrette	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Salade verte	
<b>Plat principal</b>	Bœuf bourguignon	Tortilla	Filet de colin sauce provençale	Couscous merguez	
	Pavé de soja-quinoa + jus		Yummy texas + jus	Couscous végétarien (avec roulé végétal)	
<b>Accompagnement</b>	Coquillettes	Poêlée de légumes	Boullgour	Semoule	
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
<b>Dessert</b>	Crème dessert chocolat	Tarte aux prunes	Fruit	Poire au sirop	
	LUNDI 14 DÉCEMBRE	MARDI 15 DÉCEMBRE	JEUDI 17 DÉCEMBRE	VENDREDI 18 DÉCEMBRE MENU FESTIF DE FIN D'ANNÉE	
<b>Entrées</b>	Salade de pommes de terre	Macédoine vinaigrette	Coleslaw	Salade festive (salade iceberg, noix, dés d'emmental, croûtons)	
<b>Plat principal</b>	Emincé de dinde aux oignons	Saucisse de Toulouse	Filet de poisson meunière	Sauté de volaille aux marrons	
	Steak de soja et petits légumes	Nuggets de blé	Stick de soja pané	Emincé végétal aux marrons	
<b>Accompagnement</b>	Purée de céleri	Lentilles	Epinards à la crème	Pommes duchesse	
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Fromage à la coupe	Faisselle	
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Flan nappé caramel	Sapin au chocolat	
	Chocolat	Chocolat	Chocolat	Chocolat	

### VACANCES SCOLAIRES

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

	Menu végétarien		Viande de porc française		Viande origine U.E		Soja issu de production française
	Produits issus de l'agriculture biologique		Viande bovine française		Viande origine U.E		Soja garanti sans OGM
	Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)		Volaille d'origine française		Viande de Porc		Sans sucre
	IMSC Pêche raisonnée		Viande d'origine française				

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, œufs, 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).

