

Du 4 au 8 mars	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b>	Macédoine mayonnaise	Salade de pois chiches de l'Agglo	Salade verte	Betteraves vinaigrette	Radis à la croq' sel
<b>Plat principal</b>	Gratin de céréales et petits légumes	Poisson pané et citron Stick de blé pois pané	Saucisse de Toulouse Roulé végétal	Chili con carne bio Chili sin carne	Omelette
<b>Accompagnement</b>		Courgettes bio sautées	Lentilles du Puy	Riz camarguais IGP	Blettes à la provençale
<b>Produit laitier</b>	Yaourt fermier de Léoncel	Fromage	Fromage bio	Cantal AOC	Fromage bio
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit bio de la Drôme	Pommes cuites au caramel	Fruit	Tarte chocolat
Du 11 au 15 mars	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b>	Chou-fleur bio aux fines herbes	Œuf dur bio mayonnaise	Pizza bio	Salade verte	Céleri rémoulade
<b>Plat principal</b>	Tajine de pois chiche de l'Agglo	Côte de porc herbes de provence Galette de lentille boulgour	Pot-au-feu Pot-au feu cubes d'emmental	Filet de hoki sauce curry Boggets	Escalope de poulet bio Yummy texas
<b>Accompagnement</b>	Semoule	Petits pois bio au jus	Légumes du pot-au-feu	Carottes sautées bio	Coquillettes
<b>Produit laitier</b>	Fromage Bio	St Nectaire AOP	Fromage blanc bio	Bleu du Vercors	Yaourt bio
<b>Dessert</b>	Fruit bio de la Drôme	Fruit bio	Fruit	Tarte ananas coco	Compote bio du Valentin
Du 18 au 22 mars	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu Italien
<b>Entrées</b>	Poireaux mayonnaise	Segments de pamplemousse	Taboulé	Radis à la croq' sel	Salade verte et billes de mozzarella
<b>Plat principal</b>	Merguez Roulé végétal	Quenelles bio sauce béchamel	Haut de cuisse de poulet bio Nuggets de blé carotte	Poisson pané citron Pacifish ardéchois	Bolognaise de bœuf bio Bolognaise végétale
<b>Accompagnement</b>	Purée de pomme de terre	Haricots verts bio persillés	Chou-fleur bio au curcuma	Boulgour bio	Spaghetti
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Yaourt aromatisé	Bleu d'Auvergne AOP	Fromage	Parmesan AOP
<b>Dessert</b>	Fruit	Pogne de Romans	Fruit	Crème dessert caramel	Tiramisu
Du 25 au 29 mars	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b>	Betteraves vinaigrette	Salade mélangée	Carotte râpée à la mimolette	Haricots verts bio	Concombre vinaigrette
<b>Plat principal</b>	Pilons de poulet rôtis Galette légumineuse emmental	Piperade de pois chiche de l'agglo	Gigot d'agneau Croq'veggie au fromage	Sauté de porc aux olives Nem aux légumes	Filet de colin sauce beurre blanc Fingers blé carotte
<b>Accompagnement</b>	Pommes boulangères	Riz camarguais IGP	Flageolets	Blé	Duo de carottes HVE
<b>Produit laitier</b>	Yaourt fermier de Léoncel	Cantal AOC	(mimolette)	Fromage blanc vanille	Fromage bio
<b>Dessert</b>	Fruit bio	Cocktail de fruit	Compote bio du Valentin	Fruit bio de la Drôme	Flan chocolat

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

Produits issus de l'agriculture biologique	Viande de porc française	Appellation d'Origine Contrôlée	Soja issu de production française
Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)	Viande bovine française	Viande origine UE	Soja garanti sans OGM
Menu végétarien	Viande d'origine française	Viande de porc	Appellation d'origine protégée
Produit dans l'Agglo	Label Rouge	Haute valeur environnementale	Indication géographique protégée
	IMSC Pêche raisonnée		

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).



