

Du 29 avril au 03 mai	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Coleslaw	Tomate en salade	FERIE	Betteraves vinaigrette	Salade verte
Plat principal	Gratin dauphinois au beaufort 	Haut de cuisse de poulet rôti  		Lasagnes bolognaise	Blanquette de poisson 
Accompagnement		Cromesquis 		Lasagnes de légumes 	Blanquette de tofu 
Produit laitier	Fromage	Haricots verts 			Carottes sautées 
Dessert	Compote	Fromage 		Fromage	Fromage blanc 
		Eclair au chocolat		Fruit 	Fruit
Du 06 au 10 mai	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine mayonnaise	Pizza 	FERIE	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
Plat principal	Boulette d'agneau sauce provençale 	Poisson pané et citron 			
	Steak de soja provençale 	Nuggets de blé carotte 			
Accompagnement	Boulgour 	Brocolis persillés 			
Produit laitier	Fromage	Yaourt			
Dessert	Fruit 	Fruit 			
Du 13 au 17 mai	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de tomates	Œuf dur mayonnaise 	Coleslaw	Salade iceberg	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Lasagnes de légumes 	Paupiette de veau aux olives 	Bœuf bourguignon  	Filet de merlu à l'estragon 	Rôti de porc au jus  
Accompagnement		Burger végétarien 	Nuggets de blé carottes 	Nems aux légumes 	Pacifish ardéchois  
Produit laitier	Fromage	Poêlée de légumes	Polenta	Purée de carottes	Pâtes
Dessert	Mosaïque de fruits	Fromage	Fromage blanc 	Fromage	Yaourt
		Fruit	Fruit 	Pogne de Romans 	Fruit 
Du 20 au 24 mai	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	FERIE	Pamplemousse	Tarte aux oignons	Concombre vinaigrette	Gaspacho
Plat principal		Parmenter végétal aux lentilles 	Filet de hoki aux crevettes 	Gardianne de bœuf  	Curry de pois chiches aux fèves  
Accompagnement			Pané de blé fromage épinards 	Omelette et ketchup 	Riz camarguais 
Produit laitier		Fromage	Courgettes persillées 	Pommes noisette	
Dessert		Crème dessert vanille	Fromage	Fromage blanc 	Fromage
			Fruit 	Compote du Valentin  	Cerises (sous réserve)
Du 27 au 31 mai	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œuf dur mayonnaise 	Salade verte	Tomate à l'emmental	Terrine de légumes mayonnaise	Carottes râpées
Plat principal	Saucisse de Toulouse  	Quenelles sauce aurore   	Sauté d'agneau aux petits légumes 	Escalope de poulet sce Colombo  	Aïoli de poisson 
Accompagnement	Roulé végétal 	Brocolis persillés 	Galette lentilles boulgour 	Falafel au jus  	Boulettes de sarrasin 
Produit laitier	Pommes de terre boulangère	Fromage 	Semoule (emmental)	Coquillettes	Ratatouille
Dessert	Yaourt			Fromage 	Fromage
	Fruit 	Clafoutis griottes	Compote	Fruit 	Flan caramel

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



Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)



Menu végétarien



Produit dans l'Agglo



Viande de porc française



Viande bovine française



Viande d'origine française



Label Rouge



IMSC Pêche raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée



Viande origine UE



Viande de porc



Haute valeur environnementale



Soja issu de production française



Soja garanti sans OGM



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée

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).



