

MENUS POUR LA SEMAINE DU 1er AU 2 MARS 2018

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LUNDI
PLAT VÉGÉTARIEN

Composante
à mettre au compostage
site Pergaud

MARDI
PLAT VÉGÉTARIEN

MERCREDI
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

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

JEUDI 1er	
	Salade coleslaw jcl
	Rôti de porc au jus
	Coquillettes a
	Carakid g
	Purée de pommes BIO
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Omelette nature g



Le pain plus
une composante bio
tous les jours

VENDREDI 2	
	Chou-fleur vinaigrette jl
	Filet merlu à la tomate d
	Riz pilaf
	Flan vanille BIO g
	Banane
PLAT VÉGÉTARIEN	

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

MENUS POUR LA SEMAINE DU 5 AU 9 MARS 2018

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 5	
	Sardine a
	Emincé de dinde
	Farfalles a
	Petit chamois d'or g
	Pomme bio
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Omelette nature c

Composante à mettre au compostage site Pergaud

MARDI 6	
	Salade de pâtes BIO acjl
	Boulettes de volaille
	Poêlée maraîchère
	Port salut g
	Cocktail de fruits
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Boulettes de soja fl

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 7	
	Salade pommes de terre cjl
	Oeuf dur c
	Epinard crème g
	Fromage blanc g
	Donut chocolat ac
PLAT VÉGÉTARIEN	

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

JEUDI 8	
	Salade verte jl
	Cuisse de poulet au four
	Frites
	Petit suisse aromatisé BIO g
	Purée de pommes
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Filet de hoki d



Le pain plus une composante bio tous les jours

VENDREDI 9	
	Salade de lentilles cjl
	Poisson meunière d
	Courgettes sautées BIO
	Mini babybel emmental d
	Orange
PLAT VÉGÉTARIEN	

gluten	crustacés	œufs	poissons	arachides	soia	lait	Fruits à coque	céleri	moutarde	sésame	sulfites	lupin	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 12 AU 16 MARS 2018

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 12	
	Concombre bulgare gjl
	Steak haché d'agneau
	Purée de pomme de terre g
	Frutly abricot g
	Purée pomme BIO
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Filet de colin d

Composante à mettre au compostage site Pergaud

MARDI 13	
	Soupe légumes
	Escalope dinde
	Lentilles au jus
	Comté g
	Kiwi BIO
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Oeuf dur tomate cl

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 14	
	Pâté croûte d
	Pizza au fromage al
	Salade verte BIO jl
	Tomme blanche g
	Cocktail de fruits
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Sardine à l'huile ag

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

JEUDI 15	
	Radis beurre g
	Bolognaise l
	Spaghettis a
	Petit suisse fruits BIO g
	Compote
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Spahettis au thon adl



Le pain plus une composante bio tous les jours

VENDREDI 16	
	Betteraves dcjl
	Dos de cabillaud d
	Riz BIO aux légumes
	Mini cabrette g
	Fruit de saison
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

MENUS POUR LA SEMAINE DU 19 AU 23 MARS 2018

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 19		
	Macédoine légumes	cjl
	Boulettes de boeuf	
	Semoule BIO	a
	Frutly fraise	g
	Poire	
PLAT VÉGÉTARIEN		
	boulettes végétales	fl

MARDI 20		
	Carottes rapées	l
	Omelette fromage	g
	Pâtes	a
	Gouda BIO	g
	Liégeois aux fruits	
PLAT VÉGÉTARIEN		

Composante
à mettre au compostage
site Pergaud

MERCREDI 21		
	Salade haricots verts	jl
	Blanquette de veau	g
	Riz pilaf BIO	
	Petit suisse	g
	Banane	
PLAT VÉGÉTARIEN		
	Blanquette poisson	dg

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

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

JEUDI 22		
	Salade pommes de terre	cjl
	Escalope de dinde jus	
	Gratin brocolis	g
	Fromage BIO	g
	Eclair vanille	ach
PLAT VÉGÉTARIEN		
	Pané toscana	ag



Le pain plus
une composante bio
tous les jours

VENDREDI 23		
	Salade de pâtes	acjl
	Pavé de saumon	d
	Ratatouille	
	Danette vanille	g
	Pomme BIO	
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

MENUS POUR LA SEMAINE DU 26 AU 30 MARS 2018

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 26	
	Salade haricots verts BIO jl
	Bolognaise
	Lasagnes ag
	Yaourt vanille g
	Kiwi
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Lasagnes saumon agd

Composante
à mettre au compostage
site Pergaud

MARDI 27	
	Salade de lentilles BIO cjl
	Paupiette de veau au jus
	Petits pois/carottes g
	Île flottante g
	Banane
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Paupiette de saumon db

MERCREDI 28	
	Salade riz / maïs BIO cjl
	Pané au fromage ag
	Poireaux à la crème g
	Fromage à pâte dure g
	Poire
PLAT VÉGÉTARIEN	

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 29	
	Chou rouge l
	Emincé agneau
	Flageolets persillés
	Danette liegeois vanille g
	Compote BIO
PLAT VÉGÉTARIEN	
	Filet de colin



Le pain plus
une composante bio
tous les jours

VENDREDI 30	
	Salade verte vinaigrette jl
	Filet hoki sauce pêcheur dbn
	Coeur de Blé a
	Edam BIO g
	Danette chocolat g
PLAT VÉGÉTARIEN	

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