

MENUS ÉCOLES	Valence Romans AGGLO		MENUS MAI 2024		BOURG de PEAGE La ville	
Du 29 avril au 03 mai	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI		
Entrées	Coleslaw	Tomate en salade	Betteraves vinaigrette	Salade verte		
Plat principal	Gratin dauphinois au beaufort	Haut de cuisse de poulet rôti Cromesquis	Lasagnes bolognaise	Blanquette de poisson		
Accompagnement		Haricots verts	Lasagnes de légumes	Blanquette de tofu		
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc		
Dessert	Compote	Eclair au chocolat	Fruit	Fruit		
Du 06 au 10 mai	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI		
Entrées	Macédoine mayonnaise	Pizza	FERIE	PONT DE L'ASCENSION		
Plat principal	Boulette d'agneau sauce provençale Steak de soja provençale	Poisson pané et citron Nuggets de blé carotte				
Accompagnement	Boulgour	Brocolis persillés				
Produit laitier	Fromage	Yaourt				
Dessert	Fruit	Fruit				
Du 13 au 17 mai	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI		
Entrées	Salade de tomates	Œuf dur mayonnaise	Salade iceberg	Betteraves vinaigrette		
Plat principal	Lasagnes de légumes	Paupiette de veau aux olives Burger végétarien	Filet de merlu à l'estragon Nems aux légumes	Rôti de porc au jus Pacifish ardéchois		
Accompagnement		Poêlée de légumes	Purée de carottes	Pâtes		
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt		
Dessert	Mosaïque de fruits	Fruit	Pogne de Romans	Fruit		
Du 20 au 24 mai	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI		
Entrées	FERIE	Pamplemousse	Concombre vinaigrette	Gaspacho		
Plat principal		Parmenter végétal aux lentilles	Gardianne de bœuf Omelette et ketchup	Curry de pois chiches aux fèves		
Accompagnement			Pommes noisette	Riz camarguais		
Produit laitier			Fromage	Fromage blanc	Fromage	
Dessert			Crème dessert vanille	Compote du Valentin	Cerises (sous réserve)	
Du 27 au 31 mai	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI		
Entrées	Œuf dur mayonnaise	Salade verte	Terrine de légumes mayonnaise	Carottes râpées		
Plat principal	Saucisse de Toulouse Roulé végétal	Quenelles sauce aurore	Escalope de poulet sce Colombo Falafel au jus	Aïoli de poisson Boulettes de sarrasin		
Accompagnement	Pommes de terre boulangère	Brocolis persillés	Coquillettes	Ratatouille		
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage		
Dessert	Fruit	Clafoutis griottes	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	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).

