



**LUNDI**

Betteraves en salade

Mijoté de lentilles vertes du Puy AOP au paprika

Riz pilaf

Fromage

Fruit

**JEUDI**

Tomates en salade

Filet de colin sauce ciboulette

Nems aux légumes

ou

Purée Crecy

Fromage

Muffin myrtille

**MARDI**

Salade de perles légumières

Pilons de poulet rôtis bio

ou

Galettes boulgour à l'orientale

Haricots verts bio persillés

Fromage

Fruit

# MENUS DES ÉCOLES

**VENDREDI**

Concombres à la crème

Tarte aux légumes bio

Salade de pois chiches féta

Yaourt

Fruit

**MERCREDI**

**zoom sur**

La Lentille verte AOP du Puy en Velay

Riches en protéines, en fibres et en minéraux, elle est un aliment santé par excellence.

Sa consommation régulière contribue à une alimentation équilibrée et variée.

- Produits issus de l'agriculture biologique (Auvergne Rhône-Alpes)
- Produit dans l'Agglo
- Volaille française
- Menu végétarien
- V viande de porc française
- Label rouge
- IMSC pêche raisonnée

- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'origine protégée
- Viande de porc
- Haute valeur environnementale
- Soja issu de production française
- Soja garanti sans OGM

**Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement. Les légumes frais sont préparés à la légumière.**

Conformément au règlement CE n°1180/2011 (règlement dit INCO), les plats sont susceptibles de contenir les allergènes (numérotés de 01 à 09) : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfurique et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un PAU (protège d'accueil individualisé).