








MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DES ECOLES PUBLIQUES DE BOURG-en-BRESSE

Alagnier – Arbelles – Baudin – Brou - Carnot – Daudet – Dîmes – Jarrin – Lilas – Parant – Péguy – Peloux – Perrault – Robin – St Exupéry – Vavres – Vennes
St Denis les Bourg

JUIN 2020 : semaine 26

Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade de haricots verts	Tarte aux 3 fromages 	Salade de tomates et mozzarella	Macédoine de légumes
Daube provençale 	Boulette de soja sauce tomate	Steak haché au thym	Filet de lieu sauce citron
Ébly vapeur	Épinards à la crème	Coquillettes 	Choux-fleurs persillés
Fromage blanc faisselle 	Kiri	Yaourt nature au lait entier 	Rondelé ail & fines herbes
Abricots	Pêche	Brugnon	Pâtisserie

Le pain servi tous les jours est local et bio  

Toutes les volailles servies (poulets, pintades, canards, lapins, dindes) sont nées, élevées et abattues en France (régions Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté)

Le porc est né, élevé et abattu en France

Le boeuf (sauf viande hachée) est né, élevé et abattu en France (région Auvergne-Rhône-Alpes)



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus du commerce équitable



Produits issus de l'agriculture locale

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements – ils sont disponibles sur le site internet de la Ville www.bourgenbresse.fr