



# Menus scolaires

Menus conformes aux normes du GEMRCN



Les fruits sont notés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

## Semaine n°40 du 30 septembre au 4 octobre

| LUNDI 30   | MARDI 1  | JEUDI 3   | VENDREDI 4   |
|--|--|---|--|
| <p>☒ Cake au fromage </p> <p>☒ Sauté de bœuf aux oignons (SV/VG Boulette végétale sauce oignons) </p> <p>☒ Chou fleur béchamel </p> <p>Fruit</p> <p>☒ Pain à la farine du Triève</p> | <p><b>Repas ardèchois</b></p> <p>☒ Salade verte &amp; chèvre</p> <p>☒ Bombine ardéchoise  (SP Bombine de volaille SV/VG Bombine au steak végétal)  (porc &amp; PDT)</p> <p>☒ Gâteau châtaigne myrtille</p> <p>☒ Pain à la farine du Triève</p> | <p>☒ Œuf dur mayonnaise</p> <p>☒ Quenelles sauce Nantua  (VG Quenelles nature sauce tomate)</p> <p>☒ Flan de brocolis </p> <p>Fruit</p> <p>☒ Pain à la farine du Triève</p> | <p><b>Repas VG</b></p> <p>☒ Salade de blé &amp; fromage </p> <p>☒ Haricots verts persillés </p> <p>☒ Lentilles aux échalotes </p> <p>Fruit</p> <p>☒ Pain à la farine du Triève</p> |

### ORIGINE DES VIANDES

Toutes nos viandes bovines, porcines et volailles sont nées, élevées et abattues en France.



Origine régionale: Isère, Drôme ou Ardèche



### FAIT MAISON



Produits issus de l'agriculture biologique



### LES SIQO

Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'origine Protégée



Haute valeur Environnementale



Label rouge



Indication Géographique Protégée



Certification eco responsable niveau 2



Ecolabel pêche durable

