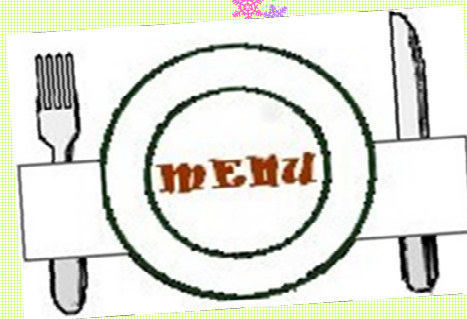


RESTAURANTS SCOLAIRES



Semaine

Du: 26/01/26

Au: 30/01/26



LUNDI

Carottes
râpées*
Bio



Poisson
provençale

.

Blé
Bio
à la créole

Samos

.

Compote pomme fraise
Bio

MARDI

Potage
poireaux
pomme de terre

Rôti de
dinde au jus

s/v : poisson meunière

Gratin de
Chou-fleur

Fromage blanc*
Bio



Fruit *
Bio

JEUDI

Salades
mélangées

.

Lasagne
maison
végétale

.

(plat complet)

.

.

.

.

Crème dessert
au chocolat

VENDREDI

Taboulé
Bio

.

Oeuf
Bio
sauce mornay

.



Carottes
persillées
Bio

Tomme
blanche

Fruit *
Bio

Nos menus sont établis dans le cadre du PNNS (Plan National Nutrition Santé) en collaboration avec un diététicien. Affichage des allergènes en annexe.

Menu prévisionnel établi sous réserve de modifications de dernière minute, consultable sur le portail famille.

Pour les enfants inscrits en mode « sans viande » (s/v) le remplacement est indiqué après la mention s/v (le remplacement est assuré par du poisson, un produit à base d'œufs ou de protéines végétales).

L'origine des viandes : toutes les viandes sont originaires France.

* "Aide UE à destination des écoles"

VILLE DE BRIGNAIS

Cuisine centrale 28 BD de Schweighouse / Tél : 04.78.05.59.52