

# Menus de la ville de Tanneron

## SEMAINE 1- Du 29 avril au 3 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	 <b>Menu Végétarien</b> Salade verte vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	FERIE	Betteraves vinaigrette	<b>Taboulé BIO</b> 
	Riz curry pois chiches et épinards	Sauté de bœuf VF sauce provençale 		Dés de colin sauce citron 	<b>Brouillade d'œufs BIO</b> 
	***	Torti		Semoule	<b>Petits pois au jus BIO</b> 
	Edam	Emmental		Yaourt nature sucré	<b>Brie BIO</b> 
	Donuts	Purée de pommes		Fruit frais	<b>Fruit frais BIO</b> 
	Brioche aux pépites de chocolat Yaourt aromatisé et fruit frais	Pain et fromage fondu fraidou et fruit frais		Pain au lait et chocolat petit fromage frais aromatisé aux fruits et jus de fruits	Muffin yaourt nature sucré et jus de fruits



Viande Française



Viande charolaise



**Issu de l'agriculture biologique**



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



AOP et IGP

Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification

Environnementale de Niveau 2

Aides UE à destination des écoles



# Menus de la ville de Tanneron

SEMAINE 2- Du 6 au 10 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	 <b>Menu Végétarien</b> Salade de pommes de terre  Nuggets au fromage  Courgettes persillées  Fromage blanc aromatisé  <b>Fruit frais BIO</b>  	<b>Salade verte BIO</b>  vinaigrette  Sauce bolognaise au thon  <b>Coquillettes BIO</b>   <b>Emmental râpé BIO</b>    <b>Crème saveur chocolat BIO</b> 	FERIE	FERIE	PAS D'ECOLE



Viande Française



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



AOP et IGP

Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale de Niveau 2  
Aides UE à destination des écoles



# Menus de la ville de Tanneron

## SEMAINE 3- Du 13 au 17 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Tomate vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade verte vinaigrette	<b>Salade de lentilles BIO</b> 	 <b>Menu Végétarien</b> Betteraves à la vinaigrette
	Hachis parmentier	Lasagne bolognaise	Colin d'Alaska pané et citron 	Emincé de dinde LR sauce basquaise	<b>Boulgour BIO</b>  <b>à la mexicaine (maïs, haricots rouges, brocolis)</b>
	***	***	Carottes persillées	<b>Haricots verts BIO persillés</b> 	***
	Fromage frais petit moulé	Fromage fondu vache qui rit	Tomme blanche	<b>Fromage blanc BIO et sucre</b>  	Cantal AOP  
	Fruit frais	Purée de pommes	<b>Fougasse à la fleur d'orange BIO</b>  Biscuit moelleux jus de fruits et yaourt sucré	<b>Fruit frais BIO LOCAL</b>   	Fruit frais



Viande Française



Viande charolaise



**Issu de l'agriculture  
biologique**



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification

Environnementale de Niveau 2

Aides UE à destination des  
écoles



# Menus de la ville de Tanneron

SEMAINE 4- Du 20 au 24 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	FERIE	 <i>Menu Végétarien</i> <b>Tomate BIO</b>  croc sel  <b>Omelette BIO</b>   <b>Petits pois au jus BIO</b>   <b>Coulommiers BIO</b>    <b>Purée de pommes BIO et biscuit moelleux</b> 	Cœurs de palmier et maïs vinaigrette  Saucisse chipolatas   Haricots blancs à la tomate  Fromage blanc et sucre  Fruit frais  Pain au lait pâte à tartiner lait aromatisé à la fraise et purée de pommes poires	Tartine de houmous  Rôti de bœuf VF au jus   Ratatouille  Saint paulin  Fruit frais	<i>Tahiti</i> Radis carottes concombre et sauce au guacamole et fromage blanc  Emincé de thon sauce aigre douce   Riz  Tartare nature  Cake noix de coco et pépites de chocolat



Viande Française



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale de Niveau 2  
Aides UE à destination des écoles



# Menus de la ville de Tanneron

## Semaine 5- Du 27 au 31 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	<i>Repas froid</i> Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette	<b>Tomate BIO</b>  <b>vinaigrette</b>	Carottes râpées et maïs vinaigrette	 <i>Menu Végétarien</i> Salade verte vinaigrette
	Jambon blanc LR 	 Filet de hoki sauce vierge	<b>Sauté de bœuf BIO</b>  <b>sauce aux olives</b>	Haut de cuisse de poulet LR  aux herbes	Dauphinois de courgettes et pommes de terre
	Salade de pâtes	Epinars à la béchamel	<b>Semoule BIO</b> 	Brocolis persillés	***
	Gouda	Fromage frais tartare	<b>Camembert BIO</b> 	Fromage frais sucré	Saint Nectaire AOP 
	Fruit frais	Tarte aux pommes	<b>Smoothie abricot pomme banane BIO</b>  Gaufre liégeoise lait nature et fruit frais	Biscuit paillotine	Dessert lacté gélifié saveur vanille



Viande Française



Viande charolaise



**Issu de l'agriculture biologique**



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



AOP et IGP

Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale de Niveau 2  
Aides UE à destination des écoles

