

Le service restauration de la Ville cuisine tous vos repas. Ce menu est établi à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

LUNDI

02 Salade mêlée (scarole, frisée, chicorée)
Cuisse de volaille à la franc-comtoise
Pommes vapeur
Morbier
Fruit de saison

09 Salade de pommes de terre échalotes
Poulet sauté chasseur
Brocolis
Cantal
Fruit de saison

16 Céleri rémoulade
Chili con carne
Riz
Vache qui rit
Liégeois au café

23 Haricots verts vinaigrette
Fusillis à la tomate et ricotta
Saint Paulin
Fruit de saison

30 Raïta de concombre
Curry d'agneau
Céréales à l'indienne
Fromage fondu
Ananas

**MENU
INDIEN**

MARDI

03 Potage Parmentier
Boulettes de bœuf
au céleri
Haricots verts
Gouda
Petit suisse aux fruits

10 Chou blanc vinaigrette
Saucisse de porc
SP : Saucisse de volaille
Purée
Le petit moulé
Yaourt au chocolat

17 Taboulé
Omelette au fromage
Epinards
Mimolette
Fruit de saison

24 Salade piémontaise
Escalope milanaise
Petits pois à la française
Tomme blanche
Fruit de saison

31 Salade de lentilles
Poulet sauce barbecue
Haricots beurre
Camembert
Fruit de saison

MERCREDI

04 Salade de thon, maïs et olives
Sauté de porc à la sauge
SP : Sauté de dinde à la sauge
Coquillettes
Babybel
Fruit de saison

11 Velouté de légumes
Filet de colin sauce safranée
Ratatouille
L'Ortolan
Muffin aux fruits

18 Carottes râpées
Navarin d'agneau printanier
Jardinière de légumes
Petit suisse
Eclair au chocolat

25 Coleslaw
Poulet rôti
Poêlée de petits légumes et mini pennes
Port salut
Fruit de saison

JEUDI

05 Carottes râpées aux raisins et à l'orange
Galette végétale créole
CARRY de Patates douces
Emmental
Danette caramel

12 Radis et beurre
Boulettes végétales à l'italienne sauce tomate
Spaghettis
Comté
Fruit de saison

19 Concombre vinaigrette
Cuisse de poulet à la dijonnaise
Pennes
Brie
Compote

26 Radis et beurre
Sauté de bœuf aux olives
Pommes vapeur
Saint Nectaire
Petit filou

VENDREDI

06 Œuf dur vinaigrette
Cabillaud à la provençale
Poêlée de légumes
Fromage blanc
Fruit de saison

13 Endives au bleu
Pavé de saumon à l'aneth
Gratin de courgettes
Chavroux
Flan vanille

20 Rosette
SP Galantine de volaille
Filet de poisson à l'huile d'olive et au citron
Potatoes
Edam
Fruit de saison

27 Salade verte
Paëlla de poisson
Yaourt nature
Poire cuite

Repas végétarien Produit issu de l'agriculture biologique

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques,

céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque,

Un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) est mis en place dans les restaurants scolaires.

Conformément au décret 2002-1465 du 17 décembre 2002, relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration (J.O. du 19 décembre 2002), nous vous informons de l'origine (c'est-à-dire, né, élevé, abattu dans le même pays) du bœuf et du veau.

Origine bœuf : France
Origine veau : France/ Allemagne/ Pays-Bas

SP : sans porc

N° d'agrément : FR 94 079 003 CE