




LUNDI

Endives vinaigrette
Poulet aux 5 parfums
Nouilles
Milanette
 Petit suisse aux fruits


02

MARDI

Taboulé
Merguez
Ratatouille
Chanteneige
Fruit de saison



03

MERCREDI

Potage parmentier
Œufs durs florentine
Emmental 
Fruit de saison


04

JEUDI


Chou blanc râpé 
Agneau au paprika
Gratin de courgettes
Saint Paulin
 Liégeois au chocolat

05



VENDREDI

Pâté de campagne
SP : Pâté de volaille
Saumon au beurre blanc
Riz
 Yaourt brassée nature
Fruit de saison

06

Salade de haricots verts
Escalope viennoise
Chou-fleur béchamel
Fromage frais 
Fruit de saison


09

Salade mêlée
Boulettes de boeuf 
Pomme vapeur
Edam
Yaourt aux fruits 

10

FÉRIÉ


11

Macédoine de légumes
Filet de poisson
à la crème
Macaronis
Gouda 
Fruit de saison

12

Carottes râpées
Curry de haricots verts
Boulgour
Pavé d'Affinois
Crème dessert caramel



13

Salade verte
Spaghettis bolognaise
Port Salut
Flan nappé vanille 

16

Concombre
au fromage blanc
Galette végétale créole
Haricots beurre
Cantal
Beignet framboise



17

Potage Crécy
Paupiette de veau
Courgettes à l'ail 
Petit suisse nature 
Fruit de saison


18

Menu Africain
Salade composée
(œuf dur, thon, betterave)
Poulet yassa
Riz
Kiri 
Compote de pomme
banane


19

Rosette
SP : Cervelas de volaille
Cabillaud à la provençale 
Brocolis
Edam 
Fruit de saison


20

Salade
de pommes de terre
Croq légumes fromagé
Carottes Vichy
Camembert 
Fruit cru



23

Betteraves vinaigrette
Sauté de porc
sauce charcutière
SP: Sauté de volaille
sauce charcutière
Choux de Bruxelles
Comté 
Fruit cru


24

Potage de lentilles corail
Emincé de dinde
à l'estragon
Printanière de légumes
Saint-Môret 
Mousse chocolat au lait


25

Chou rouge 
Bœuf Stroganoff
Pâtes alsaciennes
Tomme blanche
Yaourt aux fruits 

26

Endives aux noix
Filet de colin
sauce safranée
Pommes vapeur
Fromage blanc 
Compote pomme fraise

27

Radis beurre
Blanquette de veau
Riz
Saint Nectaire 
Ile flottante

30

 AOP

 Produit issu de l'agriculture biologique

 MSC

 Label rouge

 Repas
végétarien

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.

Origine bœuf : France
Origine veau : France/ Allemagne/ Pays-Bas
SP : sans porc
N° d'agrément : FR 94 079 003 CE

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.

