




## LUNDI


Potage vermicelle tomate  
Poulet sauce barbecue  
Poêlée de légumes

Gouda 

Galette des rois

04

## MARDI

Carottes râpées   
et raisins secs  
Cabillaud au lait de coco

Purée de brocolis

Carré frais 

Compote de pomme

cassis

05

## MERCREDI

Avocat  
Tomate farcie végétale

Riz créole

Yaourt aux fruits 



06

## JEUDI


Betteraves vinaigrette  
Agneau au romarin  
Haricots blancs  
Pavé d'Affinois  
Fruit de saison

07


## VENDREDI

Chou blanc râpé  
Filet de lieu  
à la provençale   
Gratin de courgettes  
Edam   
Crème dessert praliné


08

Potage de légumes  
Omelette au fromage  
Ratatouille  
Yaourt nature   
Salade de fruits frais


11

Radis  
Sauté de bœuf  
aux poivrons   
Haricots verts persillés  
Port Salut  
Eclair au chocolat


12

Endives et noix  
Petit salé aux lentilles  
SP : Saucisse de dinde  
et lentilles  
Cantal   
Liégeois pomme  
framboise


13

Concombre vinaigrette  
Tagine de poulet aux  
citrons confits et olives  
Semoule  
Vache Qui Rit   
Compote de poire



14

Salami  
S/p : Cervelas de volaille  
Saumon sauce crème  
Penne  
Comté   
Fruit de saison


15

Salade de pommes  
de terre échalotes  
Sauté de volaille  
5 parfums  
Brocolis  
Camembert   
Pamplemousse

18

Chou rouge râpé  
Chili sin carne  
Riz  
Emmental   
Flan nappé vanille 


19

Crème de potiron  
Escalope de dinde grillée  
Printanière de légumes  
Saint-Môret   
Fruit de saison


20

Céleri rémoulade  
Carbonade flamande  
Macaronis  
Tomme blanche  
Perle de lait coco


21

Salade verte  
Brandade de poisson  
Petit nova nature   
Purée de pomme fraise


22

Concombre  
au fromage blanc  
Sauté de veau sauce  
forestière  
Pomme vapeur  
Saint nectaire   
Mousse au chocolat


25

Salade de lentilles  
Poulet rôti   
Haricots plats d'Espagne  
à l'ail  
Tartare nature  
Fruit de saison


26

Salade de thon,  
œuf dur, maïs  
Boulettes de bœuf   
sauce tomate  
Spaghettis  
Petits filous  
Fruit de saison

27

Potage de pois cassés  
Riz à l'orientale  
Yaourt au lait de brebis   
Fruit de saison

28

Carottes râpées  
vinaigrette  
Poisson pané  
Chou-fleur au curcuma  
Saint Paulin   
Riz au lait

29

 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.

