



LUNDI

Salade verte
Hachis Parmentier
Cantal
Danette vanille

01

MARDI

CHANDELEUR

Betteraves/maïs
Sauté de dinde
à la moutarde à l'ancienne
Petit pois/carottes
Mini cabrette
Crêpe au chocolat



02

MERCREDI

Velouté de légumes
Piperade basque
(Œufs, tomates, oignons,
poivrons)
Coulommiers
Fruit de saison



03

JEUDI

Coleslaw
Veau aux olives
Haricots verts
Tomme blanche
Semoule au lait

04

VENDREDI

Concombre vinaigrette
Pavé de poisson mariné au
thym
Riz pilaf
Yaourt nature
Fruit de saison

05

Potage Parmentier
Croq légumes fromager
Ratatouille
Milanette
Fruit de saison

08

Salade de pâtes au surimi
Goulash hongrois
Haricots beurre persillés
Brebicrème
Fruit de saison

09

Endives vinaigrette
Tartiflette
SP : Tartiflette de volaille
Petit suisse nature
Compote pomme coing

10



Salade de pousses
de soja
et carottes
Poulet au saté
(sauce aux cacahouètes)
Riz
Carré de l'Est
Litchis

11

Betteraves vinaigrette
Blanquette de poisson
Poêlée de légumes et mini
penne
Gouda
Fruit de saison

12

Crème Carmen
(potage de tomates, carottes, poivrons)
Aiguillettes de volaille
au miel et à la coriandre
Purée de potiron
Saint-Paulin
Fruit de saison

15



MARDI GRAS

Lentilles vinaigrette
Dos de colin sauce citron
Gratin de courgettes
Brie
Beignet à la framboise

16

Chou blanc râpé
Sauté d'agneau 4 épices
Macaronis
Edam
Pêche au sirop

17



Galantine de volaille
Boulettes de bœuf
sauce au bleu
Printanière de légumes
Fromage blanc nature
Fruit de saison

18

Carottes râpées
et raisins secs
Couscous de légumes
Tartare ail et fines herbes
Yaourt aromatisé

19

Concombre au fromage blanc
Bœuf braisé
Pommes de terre
boulangère
Chamois d'or
Perle de lait
mangue passion

22

Salade russe
(macédoine de légumes, œufs durs,
mayonnaise)
Curry de haricots verts
Céréales méditerranéennes
Comté
Fruit de saison

23



Soupe de poisson
Cuisse de poulet
sauce suprême
Pâtes alsaciennes
Saint-Nectaire
Fruit de saison

24



Taboulé
Escalope milanaise
Carottes à la ciboulette
Pavé d'affinois
Mousse à la crème
de marron

25

Chou rouge râpé
Filet de cabillaud
sauce Bercy
Gratin dauphinois
Yaourt nature
Fruit de saison

26

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.

