




LUNDI

Pastèque
Spaghettis bolognaise
Brie
Compote de pomme fraise
cassis* 

*sans sucre ajouté


03

Salade verte et croûtons
Lenti parmentier
(Purée de pommes de terre
et lentilles)

Gouda 

 Petit suisse aux fruits


10

Salade de thon
Boulettes de bœuf
sauce moutarde
Gratin de courgettes
Tomme blanche
 Fruit de saison

17


FÉRIÉ

24


Salade piémontaise
Emincé de bœuf au paprika
Haricots beurre à la provençale
Babybel 
Fruit de saison

31





MARDI

Salade comtoise
(Tomates, dés de dinde,
comté)
Navarin d'agneau
Printanière de légumes
Vache qui rit
Fruit de saison 



04

Salade de farfales
à l'huile d'olive
(Pâtes, concombre,
maïs, basilic)
Daube de bœuf à la niçoise
Poêlée de légumes
Yaourt aromatisé 
Fruit de saison

11


Taboulé
Cuisse de poulet rôti 
 Haricots verts persillés
 Camembert
 Fruit de saison

18

 Concombre au fromage blanc
Tomate farcie végétale
Riz pilaf
Emmental 
Compote de pêche*
*sans sucre ajouté

25

 AOP


 Produit issu de l'agriculture biologique

 MSC



 Label rouge

 Repas végétarien


MERCREDI

 Betteraves vinaigrette
balsamique
Tortilla de patatas
(Omelette de pommes
de terre)
Port salut
Fruit de saison


05

Céleri rémoulade
Brochette de volaille marinée
 Petits pois aux oignons
Comté 
Riz au lait

12

Œuf dur mayonnaise
Jambon de Paris
SP : Jambon de dinde
Coquillettes 
Boursin
Fruit de saison

19




Riz niçois
Normandin de veau sauce
aux 3 fromages
 Courgettes à l'ail
Mimolette
Fruit de saison

26

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.



JEUDI

 Tomates vinaigrette
Emincé de dinde citronné
 Carottes à la crème
et ciboulette
Edam 
Donut's



06

FÉRIÉ

13

Salade grecque
(Tomates, féta et olives)
Légumes sautés
à l'orientale
Boullgour
Carré frais 
Yaourt aux fruits 


20

Salade de cœurs
de palmier
Poulet basquaise
Tortis de légumes
Cantal 
Fruit de saison 

27

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.



VENDREDI

Cœur d'artichaut
Pavé de colin au thym 
Pomme noisette
Petit suisse nature
Fruit de saison

07


Champignons à la grecque
Filet de poisson pané
Ratatouille
Coulommiers
Mousse au chocolat

14

Melon
Blanquette de poisson
Riz safrané
Fromage blanc nature 
 Arlequin de fruits au naturel*

*sans sucre ajouté

21

Pastèque
Saumon à l'oseille
Pomme vapeur
Saint nectaire
 Fromage blanc aux fruits

28