



LUNDI

- AOP**
 - Produit issu de l'agriculture biologique**
 - MSC**
 - Label rouge**
 - Repas végétarien**
- *sans sucre ajouté



Salade du pêcheur
 (Pommes de terre, thon)
Porc à l'ananas
Sp : Volaille à l'ananas
Légumes sautés sauce soja
 Saint-Morêt
 Yaourt aux fruits

07



MARDI

Carottes râpées
Filet de poisson pané
Brocolis braisés à l'huile
d'olive et à l'ail
Cantal
Eclair au chocolat

01



MERCREDI

Salade verte
Lasagne épinards ricotta
Saint Nectaire
Fruit de saison

02

JEUDI

Rosette
S/p Saucisson de volaille
 Bœuf bourguignon
Pommes vapeur
Yaourt nature
Fruit de saison

03

VENDREDI

Melon
Colin/lieu sauce armoricaine
Riz
Kiri
Petit filou

04

Menu proposé par les enfants de l'accueil de loisir de Perrault

Concombre au fromage blanc
Chili sin carne
Riz
Mimolette
Compote de pomme framboise*

08

Salade et œuf poché
Boulettes de bœuf
Spaghettis
Mini cabrette
Fraises chantilly

09



Betteraves/maïs
Sauté d'agneau au romarin
 Rondelles de carottes à l'ail
Brie
 Flan nappé caramel

10

Tomates à la vinaigrette
Brandade de poisson
 Yaourt vanille
Fruit de saison

11



Cœur d'artichaut
Rôti de dinde froid
Penne
Edam
Fruit de saison

14



Pastèque
Merguez
Ratatouille
Tomme blanche
Riz au lait

15

Taboulé
Saumon sauce teriyaki
Haricots verts au sésame grillé
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

16

Macédoine de légumes
Blanquette de veau
Riz
Port Salut
Fruit de saison

17

Salade marocaine
 (Tomates, concombres, coriandre)
Galette à l'italienne
Gratin de courgettes
Fromage blanc nature
 Compote de pomme abricot*

18

MENU INDIEN

Salade de lentilles
Poulet tandoori
Curry de légumes
Petit suisse nature
Fruit de saison

21



Tomates à la mozzarella
Emincé de bœuf aux oignons
Purée de pommes de terre
Gouda
Compote de pomme mirabelle*

22

Radis beurre
Paella
SP : Paella
Carré frais
Pêches au sirop

23

Salade de pâtes
Omelette au fromage
Haricots plats d'Espagne à la tomate
Yaourt nature
Fruit de saison

24



Pâté de campagne
S/p Coupelle de volaille
Filet de cabillaud à la Dieppoise
Potatoes
Comté
Fruit de saison

25

Salade piémontaise
Brochette de volaille marinée
Petits pois à la française
Emmental
Fruit de saison

28

Pastèque
Tagine de légumes
Semoule
Camembert
Fruit de saison

29

Salade verte
Pâtes à la carbonara
SP : Pâtes à la carbonara à la dinde
Saint Paulin
Compote de pomme mangue passion*

30

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

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.

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.