





LUNDI

Haricots verts vinaigrette
Cuisse de poulet rôti 
Potatoes
Brie
Fruit de saison



02

MARDI

Salade de tomates/maïs 
Omelette au fromage
Epinards à la crème
Pont l'Evêque
Twix glacé


03

MERCREDI

Pastèque
Curry d'agneau
Riz madras
Carré frais 
Compote pomme fraise
cassis* 



04

JEUDI


Œufs durs mayonnaise
 Boulettes de bœuf au céleri
Gratin de courgettes
Babybel
Fruit de saison

05

VENDREDI

Concombres à la vinaigrette
Tagliatelles aux fruits de mer
Emmental 
 Petit suisse aux fruits

06

Salade verte
Penne chèvre tomates
Yaourt aromatisé 
Fruit de saison



09



Salade de farfalle
à l'huile d'olive (Pâtes,
concombre, maïs, basilic)
Moussaka
Mini roitelet
Fruit de saison



10

Menu Comorien



Samossa de légumes
Poulet Pilao 
Riz
Délice au chèvre
Petit filou 

11





Melon
Sauté de bœuf
aux oignons 
Haricots plats d'Espagne
à la tomate
Comté 
Semoule au lait

12

Salade grecque
(tomates, féta, olives)
Filet de cabillaud
sauce aneth 
Pommes de terre vapeur
Yaourt bulgare
 Compote pomme banane*


13




Salade de pommes
de terre échalotes 
Escalope de volaille
sauce forestière
Ratatouille
Camembert 
Fruit de saison

16





Salade verte
Croque-monsieur
S/p Croque-monsieur au jambon
de dinde
Rondelé ail et fines herbes
 Yaourt aux fruits

17

 Tomates mozzarella
Chili sin carne
Riz
Carré de l'Est
Compote de pêche*


18

 Betteraves vinaigrette
Emincé de bœuf
à la provençale
Semoule
Cantal 
Fruit de saison

19

Taboulé
Nugget's de poisson
Brocolis
Reblochon
Esquimau au chocolat


20

Salade du pêcheur
Sauté de veau sauce normande
Petits pois 
Milanette
Fromage blanc
aux fruits

23


Carottes râpées
Curry de haricots verts
au lait de coco
Boulgour
Brie
Fruit de saison

24

Concombre au fromage blanc
Spaghetti bolognaise
Gouda 
Compote pomme
mirabelle

25




Cœur d'artichaut
Rôti de dinde froid
mayonnaise
Printanière de légumes
Yaourt nature 
Fruit de saison

26

Rosette
Sp : Saucisson de volaille
Blaff de poisson (poisson
au court bouillon antillais)
Riz
Boursin
Salade de fruits


27



Macédoine de légumes 
Wing's de poulet rôti au miel
Pommes noisettes
Saint Nectaire
Fruit de saison

30



Salade de riz à la mexicaine
(riz, haricots rouges, maïs)
Cervelas obernois
S/p Saucisse de volaille
 Carottes à l'ail
Tomme blanche
Fruit de saison

31

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



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.

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.