









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

-  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

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.

Salade verte
 Hachis parmentier
 Bleu douceur
 Arlequin*

05

Taboulé
 Rôti de dinde froid
 Brocolis
 Port salut
 Fruit de saison

06

Melon
 Dhal de lentilles
 Riz
 Coulommiers
 Mousse au chocolat

07

Salade de pâtes et surimi
 Emincé de bœuf aux
 poivrons
 Haricots verts persillés
 Petit suisse nature
 Fruit de saison

08

Carottes râpées
 Filet de cabillaud aux olives
 et au citron
 Pommes vapeur
 Milanette
 Perle de lait coco

09

Radis beurre
 Tagine d'agneau aux fruits secs
 Semoule
 Rondelé
 Compote pomme
 abricot banane*

12

Œufs durs vinaigrette
 Poulet sauce barbecue
 Légumes sautés à l'ail
 Emmental
 Fruit de saison

13

FÉRIÉ

14

Salade verte
 Pizza 4 fromages
 Petit suisse
 Fruit de saison

15

Salade de pommes de terre
 échalotes
 Filet de colin pané
 Choux-fleurs à la béchamel
 Cœur de lion
 Salade de fruits

16

Pastèque
 Chipolatas
 S/p Saucisses de volaille
 Gratin de courgettes
 Petit suisse nature
 Compote pomme
 fruit rouge*

19

Coleslaw
 Escalope de volaille à l'estragon
 Pâtes alsaciennes
 Croc lait
 Fruit de saison

20

Tomates à la ciboulette
 Sauté de veau au paprika
 Petits pois/Carottes
 Edam
 Riz au lait

21

Salade de céréales
 Piperade basque
 (Œufs, tomates,
 poivrons, oignons)
 Saint-Nectaire
 Fruit de saison

22

Tzatziki
 Filet de poisson sauce
 mouclade
 Riz
 Comté
 Poire cuite

23

Salade verte
 Quiche lorraine
 S/p Quiche lorraine à la dinde
 Vache qui Rit
 Mars glacé

26

Melon
 Couscous merguez
 Fromage blanc nature
 Compote de pomme ananas

27

Salade piémontaise
 Rôti de bœuf froid
 Haricots verts persillés
 Cantal
 Fruit de saison

28

Salade niçoise
 Brochette de dinde marinée
 Ratatouille
 Camembert
 Yaourt aux fruits

29

Cœurs de palmier et tomates
 Lasagne ricotta/épinards
 Tomme blanche
 Fruit de saison

30