

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.






MARDI


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.



MERCREDI

JEUDI



VENDREDI



Pastèque
Bœuf bourguignon 
Purée de pommes de terre
Carré frais 
Crème dessert vanille 



Taboulé
Escalope viennoise
Haricots verts persillés 
Tomme noire
Fruit de saison 


Tomates vinaigrette 
Poulet aux herbes 
Coquillettes
Saint Paulin
Petit suisse aux fruits 





Œufs durs mayonnaise
Galette de céréales
Gratin de courgettes
Petit soignon
Fruit de saison 





Melon
Filet de poisson pané
Brocolis
Yaourt nature 
Eclair au chocolat 

Radis beurre
Emincé de volaille à la dijonnaise 
Pâtes alsaciennes
Brie
Liégeois aux fruits 

Piémontaise végétarienne
Omelette
Ratatouille
Fromage blanc nature
Fruit de saison 







Coleslaw
Tagine de veau aux aubergines
Semoule
Edam 
Yaourt vanille 


Cœurs d'artichauts vinaigrette
Sauté de porc au romarin 
Sp : Sauté de volaille au romarin 
Printanière de légumes
Boursin ail et fines herbes
Fruit de saison 




Concombre au fromage blanc
Matelote de poissons
Riz
Cantal 
Compote de pomme fruit rouge* 







Salade de pommes de terre 
échalotes
Cordon bleu
Duo de courgettes à la tomate
Gouda 
Salade de fruits 








Salade de lentilles 
Risotto aux petits légumes verts
Yaourt aromatisé 
Fruit de saison 



 Pastèque
Colombo de porc
Sp : Colombo de volaille
Riz créole
Petit suisse nature
Mangue 



Salade de tortis à l'italienne
Sauté de bœuf 
sauce provençale
Haricots beurre persillés
Six de savoie
Fruit de saison 

Macédoine de légumes 
Lieu sauce armoricaine 
Potatoes
Comté 
Yaourt aux fruits 


Concombre vinaigrette
Curry de légumes
Céréales méditerranéennes
Emmental 
Yaourt aromatisé 


Salade de betteraves  et maïs
Sauté d'agneau au cumin
Haricots blancs 
Saint Nectaire
Fruit de saison 



Salade grecque (tomates, féta, olives)
Escalope de dinde à la crème
Penne
Mimolette
Compote de pomme poire* 


Riz niçois
Emincé de bœuf 
aux champignons
Carottes Vichy 
Fromage blanc nature
Fruit de saison 

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

