



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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.



AOP



Produit issu de l'agriculture biologique



MSC



Label rouge

*sans sucre ajouté

Repas végétarien



Bleu-Blanc-Coeur




Viande Française




GAB îdf

Agriculteurs Bio d'Île-de-France




Tomates vinaigrette
Saumon à l'oseille
Pommes vapeur
Port Salut
Yaourt pêche 

01

Radis et beurre
Sauté de dinde basquaise 
Coquillettes
Fromage blanc
Crème de marron


04



Taboulé
Boulettes de bœuf 
sauce au bleu
Brocolis
Saint Nectaire
Fruit de saison


05





Macédoine de légumes
vinaigrette
Fricassée de volaille
à l'estragon
Gratin dauphinois
Babybel 
Fruit de saison

06








Chou rouge vinaigrette
Tomate farcie végétale
Riz
Edam 
Liégeois vanille

07

Rosette
S/p Coupelle de volaille
Filet de colin/lieu dieppoise 
Potatoes
Petit suisse nature 
Fruit de saison

08







semaine du goût :
l'alimentation durable

Salade de lentilles 
Poulet rôti 
Haricots verts à l'ail 
Gouda 
Fruit de saison 

11

Carottes râpées 
Omelette 
Pommes vapeur ciboulette 
Camembert 
Yaourt myrtille 






12

Salade de riz, tomates et maïs 
Sauté de porc sauce charcutière 
Sp : Sauté de volaille
sauce charcutière 
 Petits pois
Emmental 
Fruit de saison 


13

Betteraves 
au vinaigre balsamique
Emincé de bœuf 
au paprika
Pâtes complètes 
 Carré frais
Fruit de saison 

14


Salade de pommes de terre
vinaigrette 
Filet de cabillaud 
à l'huile d'olive et au citron
Carottes persillées 
Cantal 
Fondant au chocolat 

15


Salade verte
Hachis Parmentier
Délice au chèvre
Compote pomme
fruits rouges* 

18





Salade de pâtes à la mexicaine
Croustillant au fromage
Duo de courgettes
Yaourt nature 
Fruit de saison


19

Céleri rémoulade
Sauté d'agneau aux pruneaux
Printanière de légumes
Saint Paulin 
Riz au lait


20

Concombre au fromage blanc
Cuisse de poulet
sauce barbecue 
Spaghettis
Comté 
Fruit de saison

21


Salade de haricots verts échalotes
Filet de poisson au lait de coco
Riz
Le petit moulé
Fruit de saison 

22



Oeuf poché à la ciboulette
Galette végétale italienne
Ratatouille
Coulommiers
Fruit de saison 

25




Endives aux noix
Choucroute
Sp : Choucroute avec saucisse
de volaille
Vache qui rit 
Compote de pomme
coing

26

Avocat
Escalope de volaille
aux champignons 
Poêlée de légumes et mini penne
Pont l'Evêque
 Yaourt brassé aux fruits

27

Tomates vinaigrette
Veau Marengo
Riz
Mini pavé d'affinois
Arlequin* 

28

HALLOWEEN



Carottes râpées 
Filet de colin sauce ensorcelée 
Purée de potiron
Mimolette
Fromage blanc
sanguinolent 

29