



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

- Viande Française
- Label rouge
- Bleu-Blanc-Coeur
- MSC
- + GAB IdF + Agriculture Bio France
- Produit issu de l'agriculture biologique
- AOP
- Repas végétarien

*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 : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, 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.

Œuf mayonnaise
Sauté de volaille sauce forestière
Penne complètes
Brie
Fruit de saison

Taboulé
Émincé de bœuf à la provençale
Carottes à l'ail
Emmental
Éclair au chocolat

Rosette
SP: Galantine de volaille
Filet de cabillaud à l'huile d'olive
Purée de pomme de terre
Petit suisse
Fruit de saison

Potage de lentilles corail
Poulet rôti
Haricots beurre
Petit Filou
Fruit de saison

Salade verte
Tartiflette
SP: Tartiflette de volaille
Compote*

Salade de pâtes et surimi
Filet de colin/lieu sauce safranée
Poêlée de légumes
Chanteneige
Liégeois vanille

Betteraves vinaigrette
Sauté d'agneau à la coriandre
Céréales méditerranéennes
Cantal
Salade de fruits

Carottes râpées
Riz cantonais végétarien
Camembert
Compote*

Salade verte
Hachis Parmentier
Port salut
Poire en cube

Potage Saint Germain
Omelette au fromage
Poêlée de légumes
Yaourt aux fruits
Pamplemousse

Concombres aux fromage blanc
Carbonade de bœuf
Pommes vapeur
Délice au chèvre
Compote*

MENU DE NOËL
Salade de mâche,
tomates cerises et crevettes
Filet de volaille sauce foie gras
Pâtes de Noël
Brebicrème
Sapin aux 2 chocolats

Céleri rémoulade
Colin sauce citronnée
Brocolis
Gouda
Fromage blanc

Cœurs de palmier vinaigrette
Lasagnes végétariennes
Petit suisse
Fruit de saison

Potage Parmentier
Cordon bleu
Petits pois/carottes
Comté
Fruit de saison

Chou rouge râpé
Émincé de dinde sauce normande
Gratin de courgettes
Carré frais
Yaourt aromatisé

MENU RÉUNIONNAIS
Samoussa aux légumes
Rougail de saucisse
SP: Rougail de saucisse de volaille
Riz
Cheddar
Mangue en morceau

Macédoine de légumes
Saumon à l'aneth
Tagliatelles
Coulommiers
Crème dessert caramel

Betteraves et œufs durs
Rôti de veau
Pommes sarladaises
Saint Paulin
Ananas

Coleslaw
Tagine de légumes et pois chiche
Semoule
Rondelé ail et fines herbes
Yaourt aux fruits

Soupe de légumes
Poulet au saté
Haricots verts à l'ail
Tomme blanche
Riz au lait

Carottes râpées
Boulettes de bœuf
Gratin de potiron
Mini pavé d'Affinois
Compote*

Salade de tortis à l'italienne
Filet de poisson dieppoise
Épinards à la crème
Yaourt bulgare
Fruit de saison