



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

Soupe de nouilles chinoise
Poulet au caramel
Légumes sautés à l'ail et au soja
Yaourt
«Perle de lait coco» **01**

Betteraves vinaigrette
Bœuf bourguignon
Pomme vapeur
Fromage blanc
Fruit de saison **02**

CHANDELEUR

Endives à la vinaigrette
Curry de légumes et pois chiche
Pépinettes (pâtes en forme de grain de riz)
Saint Albray
Crêpe au chocolat **03**

Carottes râpées
Filet de cabillaud sauce au beurre citronnée
Gratin de chou-fleur
Port salut
Ananas en cube **04**

Menu proposé par les enfants de l'accueil de loisirs de Renon

Salade verte
Boulettes de bœuf
Purée de pomme de terre
Comté
Compote **07**

Salade de pâtes à l'italienne
Cuisse de poulet sauce barbecue
Haricots verts
Chanteneige
Mousse chocolat au lait **08**

Chou blanc râpé
Tomates farcies végétales
Riz
Brie
Poire cuite au naturel **09**

Macédoine de légumes
Sauté de dinde à la sauge
Fusillini tricolores
Gouda
Fruit de saison **10**

Potage parmentier
Nuggets de poisson
Poêlée de légumes
Petit suisse
Fruit de saison **11**

Salade de lentilles
Grignottes de blé emmental
Epinards
Camembert
Fruit de saison **14**

Concombre au fromage blanc
Sauté de porc à l'ail
SP: Sauté de volaille à l'ail
Haricots blancs
Emmental
Compote **15**

Menu proposé par les enfants de l'accueil de loisirs de Jaurès

Soupe de potiron
Poulet rôti
Gratin dauphinois
Délice de chèvre
Fruit de saison **16**

Carottes râpées
Blanquette de veau
Riz
Cantal
Yaourt aux fruits **17**

Taboulé
Thon à la provençale
Brocolis
Tomme blanche
Fruit de saison **18**

Céleri mayonnaise
Keftas de bœuf aux légumes
Semoule
Edam
Yaourt à la vanille **21**

Cœur de laitue vinaigrette
Tartiflette végétarienne
Fruit de saison **22**

Pommes de terre à l'échalote
Rôti de dindonneau
Petit pois-Carottes
Mimolette
Salade de fruits **23**

Velouté de légumes
Escalope milanaise
Spaghetti à la tomate
Petit suisse aromatisé
Compote pomme ananas **24**

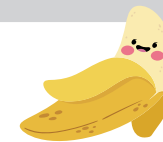
Coleslaw
Filet de colin-lieu à la ciboulette
Riz-Ratatouille
Samos
Beignet au chocolat **25**

Avocat sauce vinaigrette
Waterzooï de poulet
Carottes,poireaux,pommes de terre
Saint Nectaire
Oreillons d'abricot **28**

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 20021465 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
- Repas végétarien
- Bleu-Blanc-Coeur
- GAB idf
Agriculteurs BIO d'Ile-de-France
- Viande Française
- *sans sucre ajouté