



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

- Viande Française
 - GAB 100%
Agriculteurs 100% de France
 - Label rouge
 - Bleu-Blanc-Coeur
 - MSC
 - AOP
 - Repas végétarien
- *sans sucre ajouté

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. Origine de la viande bovine (née, élevée et abattue) : **France**. Origine de la viande porcine, ovine et de volaille (élevée et abattue) : **France**.

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.

Bonne rentrée

Melon
Sauté de volaille aux poivrons
Coquillettes
Tomme blanche
Fruit de saison

05

Salade haricots verts
Omelette au fromage
Pomme vapeur
Brie
Fruit de saison

06

Salade de pois chiches
(oignons, coriandre, citron, huile d'olive, cumin)
Sauté d'agneau au romarin
Carottes vichy
Saint Paulin
Fromage blanc nature
Liégeois vanille

07

Carottes râpées
Boulettes végétariennes aux tomates mozzarella
Spaghettis sauce tomate
Camembert
Fruit de saison

01

Betterave vinaigrette
Filet de lieu sauce citron ail persil
Gratin de courgettes
Petit suisse nature
Compote

02

Concombre au fromage blanc
Grignotte de blé emmental
Brocolis
Edam
Eclair au chocolat

12

Taboulé
Sauté de dinde sauce suprême
Haricots beurre
Boursin ail et fines herbes
Fruit de saison

13

Pastèque
Boulettes de boeuf
Torti tricolores
Cantal
Compote

14

Tomates vinaigrette
Emincé de boeuf
aux champignons
Riz
Carré frais
Liégeois au chocolat

08

Salade de pépinettes
(pâtes, concombres, tomates, basilic)
Colin sauce crème au citron
Poêlée de légumes
Comté
Fruit de saison

09

Carottes râpées
Boeuf Bourguignon
Pomme vapeur
Mimolette
Fromage blanc aux fruits

19

Salade de perles
(pâtes, haricots rouges, tomates, maïs)
Cordon bleu
Ratatouille
Six de savoie
Fruit de saison

20

Tomates vinaigrette
Cuisse de poulet aux cinq parfums
Riz
Petit Soignon
Ile flottante

21

Salade du pêcheur
Mijoté de porc au curry
SP : Mijoté de volaille au curry
Petits pois/carottes
Yaourt brassé nature
Fruit de saison

15

Céleri vinaigrette
Blanquette de poisson
Riz
Saint Nectaire
Fruit de saison

16

Macédoine de légumes
Saucisse de Toulouse
SP : Saucisse de volaille
Purée de pommes de terre
Emmental
Fruit de saison

26

Riz niçois
Sauté de veau
à la moutarde à l'ancienne
Petits pois
Pont l'Evêque
Fruit de saison

27

Coleslaw
Raviolis aux légumes
à la ciboulette
Kiri
Yaourt aux fruits

28

Œuf mollet et salade verte
Céréales méditerranéennes
Curry de haricots verts au lait de coco
Coulommiers
Fruit de saison

22

Radis râpés vinaigrette
Hoky à l'aneth
Penne
Gouda
Fruit de saison

23

Salade grecque
(tomates, féta, olives)
Brochette de volaille
Semoule
Mousse au chocolat

29

Salade de pommes de terre
et échalotes
Poisson pané
Chou-fleur persillé
Petit suisse nature
Fruit de saison

30