



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Œuf poché et salade verte
Gratin de crozets savoyards
Petit suisse
Fruit de saison

02

Céleri rémoulade
Carbonade de bœuf
Printanière de légumes
Saint Paulin
Riz au lait

03

Salade de haricots blancs au thon
Veau à la dijonnaise
Carottes Vichy
Fromage blanc
Poire cuite

04

Potage de légumes
Poulet basquaise
Gratin de courgettes
Edam
Fruit de saison

05

Coleslaw
Filet de poisson sauce citronnée
Céréales méditerranéennes
Tomme blanche
Galette des rois

06

Salade verte et croûtons
Hachis Parmentier
Comté
Crème dessert chocolat

09

Salade de pâtes au surimi
Sauté d'agneau à l'ail
Haricots verts persillés
Kiri
Fruit de saison

10

Chou rouge râpé
Poulet rôti
Petits pois
Petit Soignon
Tarte normande

11

Salade de lentilles
Colombo de légumes
Riz créole
Carré de l'Est
Yaourt vanille

12

Salade de pommes de terre à l'échalote
Filet de lieu à la ciboulette
Brocolis
Gouda
Fruit de saison

13

Carottes râpées à l'orange
Couscous de légumes
Chavroux
Yaourt nature

16



Potage Dubarry
Omelette au fromage
Potatoes
Brie
Fruit de saison

17

Riz niçois
Normandin de veau
Duo de haricots verts et beurre
Emmental
Yaourt aux fruits mixés

18

Concombre au fromage blanc
Bœuf bourguignon
Torsades
Mimolette
Brownie

19

Taboulé
Nugget's de poisson
Epinards à la crème
Pont l'Evêque
Fruit de saison

20



Nouvel an chinois

Salade de carottes et pousses de soja
Emincé de bœuf sauté au basilic
Riz parfumé
Petit suisse
Compote pommes litchis

23

Potage Saint-Germain
Cordon bleu bolognaise
Poêlée du soleil
Camembert
Fruit de saison

24

Radis beurre
Filet de volaille aux herbes de Provence
Macaronis
Fromage blanc sur lit de fruits

25

Salade mêlée
Filet de poisson sauce poulet
Pommes vapeur
Cantal
Yaourt aux framboises

26

Œuf mayonnaise
Linguine au pesto et aux petits légumes
Boursin
Fruit de saison

27



Betterave vinaigrette
Tomate farcie
Riz
Babybel
Fruit de saison

30

Potage Parmentier
Boulettes de bœuf
Ratatouille
Petit filou
Compote

31



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.