



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri rémoulade
Emincé de bœuf au paprika
Pommes de terre vapeur
Bleu douceur
Fromage blanc

06

Salade de pâtes à l'italienne
Cuisse de poulet
sauce barbecue
Haricots verts à l'ail
Tomme blanche
Eclair au chocolat

07



Salade verte
Tartiflette végétarienne
Ananas en cube

01

Soupe de potimarron
Tajine de légumes et pois chiche
Semoule
Brie
Fruit de saison

08

Chandeleur
Salade de chou blanc et raisin
Bœuf bourguignon
Coquillettes
Emmental
Crêpe au chocolat

02

Carottes râpées
Filet de cabillaud
sauce au beurre citronnée
Gratin de courgettes
Boursin ail et fines herbes
Yaourt aromatisé

03

Œuf dur mayonnaise
Grignottes de blé emmental
Epinards
Camembert
Fruit de saison

13



Salade verte
Cassoulet
SP: Cassoulet de volaille
Haricots blancs
Port Salut
Arlequin

14

Menu proposé par les enfants
de l'accueil de loisirs Dudragne élémentaire

Betteraves
au vinaigre balsamique
Boulettes de bœuf
Torsades
Saint Albray
Fruit de saison

15

Radis et beurre
Blanquette de veau
Riz
Yaourt nature
Compote*

16

Potage Crécy
Poisson à la provençale
Trio de légumes
Comté
Crème dessert caramel

17

Avocat sauce vinaigrette
Waterzooï de poulet
Carottes, poireaux,
pommes de terre
Carré de l'Est
Fruit de saison

20

Mardi gras

Taboulé
Omelette au fromage
Ratatouille
Cantal
Beignet au chocolat

21

Potage aux vermicelles
Emincé de bœuf aux oignons
Petits pois
Vache qui rit
Fruit de saison

22

Endives aux pommes
Escalope viennoise
Spaghetti à la tomate
Mimolette
Yaourt aux fruits

23

Riz niçois
Filet de colin-lieu à la ciboulette
Gratin de chou-fleur
Gouda
Fruit de saison

24

Lentilles vinaigrette
Galette italienne
Carottes à l'ail
Milanette
Fromage blanc

27



Menu indien

Raïta
de concombre
Poulet tandoori
Riz biryani
aux légumes
Banane

28

Viande Française

Label rouge

Bleu-Blanc-Coeur

MSC

Haute valeur environnementale

GAB Tdf
Agriculteurs BIO d'Île-de-France

Produit issu de
l'agriculture biologique

AOP

*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.

