



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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.



FÉRIÉ

01

Chou rouge vinaigrette
Filet de poisson au beurre blanc
Riz
Fromage blanc

02

Salade de lentilles
Lasagnes épinards chèvre
Gouda
Fruit de saison

03

Oeuf dur mayonnaise
Haricots verts à la provençale
Céréales méditerranéennes
Pavé d'Affinois
Fruit de saison

06

Radis râpés vinaigrette
Emincé de bœuf au bleu
Penne
Yaourt aux fruits

07

Carottes râpées
Waterzoï de poulet
(Carottes, poireaux,
pommes de terre)
Brie
Brownie au chocolat

08



Laitue vinaigrette
Hachis parmentier
Saint Paulin
Compote

09

Salade de pâtes à l'huile d'olive
Poisson sauce safranée
Trio de légumes
Kiri
Fruit de saison

10

Céleri rémoulade
Couscous merguez
Saint Morêt
Liégeois vanille

13



Potage Parmentier
Omelette au fromage
Poêlée du soleil
Emmental
Fruit de saison

14

Riz niçois
Poulet rôti
Chou-fleur sauce Mornay
Babybel
Fruit de saison

15

Pâté de campagne
SP : Coupelle de volaille
Boeuf bourguignon
Macaronis
Petit suisse nature
Fruit de saison

16

Endives vinaigrette
Poisson pané
Purée de carottes
Coulommiers
Compote

17

Betteraves
au vinaigre balsamique
Filet de cabillaud
Pommes de terre grenailles
à l'huile d'olive et au sel de Guérande
Cantal
Crème dessert chocolat

20

Taboulé
Cordon bleu provençale
Petits pois / Carottes
Yaourt aux fruits

21

Concombre
vinaigrette et ciboulette
Sauté de veau forestière
Riz
Fromage blanc aux fruits

22

Salade de pommes de terre
à l'échalote
Cuisse de poulet à l'estragon
Brocolis
Milanette
Fruit de saison

23

Chou blanc vinaigrette
Galette végétale Tex Mex
Gratin de courgettes
Edam
Semoule au lait

24

Menu Alsacien

Salade verte
Choucroute
Sp : Choucroute
Fromage blanc
Tarte aux pommes

27

Concombre au fromage blanc
Escalope de volaille à la sauge
Linguines
Camembert
Fruit de saison

28

Potage Crécy
Navarin d'agneau
Printanière de légumes
Tomme blanche
Flan vanille caramel

29

Oeuf poché
et mâche à la vinaigrette
Quenelle sauce aurore
Riz
Comté
Fruit de saison

30

Viande Française = GAB IdF = Agriculteurs 80 d'Île-de-France

Label rouge Produit issu de l'agriculture biologique

Bleu-Blanc-Coeur AOP

MSC Repas végétarien

Haute valeur environnementale *sans sucre ajouté

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles