



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Haricots verts vinaigrette
Filet de colin Dieppoise
Gratin de courgettes
Vache qui Rit
Fruit de saison

02

Salade de pommes de terre
échalotes
Poulet rôti
Poêlée de légumes
Edam
Crème dessert
caramel

03

Salade verte
Tartiflette
SP : Tartiflette à la dinde
Compote*

04

Céleri rémoulade
Blanquette de veau
Riz
Camembert
Fruit de saison

05

Salade de lentilles
Linguines sauce tomate
Brocolis
Yaourt nature

06

Batavia
Hachis Parmentier
Emmental
Fruit de saison

09

Coleslaw
Tomate farcie végétale
Riz
Samos
Muffin au chocolat

10

Salade de tortis tricolores
Escalope de dinde
à la provençale
Petits pois (CE2)
Saint-Nectaire
Fruit de saison

11

Taboulé de céréales
méditerranéennes
Sauté de bœuf aux olives
Carottes persillées
Fromage blanc
nature

12

Potage de potimarron
Filet de poisson citronné
Epinards
Edam
Fruit de saison

13

Betteraves et maïs vinaigrette
Emincé de bœuf aux poivrons
Haricots verts à l'ail (CE2)
Babybel
Riz au lait

16

Salade de pépinettes
Galette de falafel
Ratatouille
Coulommiers
Fruit de saison

17

Chou blanc râpé,
pomme et raisins secs
Sauté de porc à l'ananas
Sp: Sauté de volaille à l'ananas
Riz
Yaourt nature

18

Repas de Noël
Terrine de poisson et mâche
Blanc de volaille sauce suprême
Pommes de terre sarladaise
Gouda
Bûche au chocolat

19

Potage au vermicelle
Poisson pané
Trio de légumes
Petit filou
Fruit de saison

20

Endives vinaigrette
Curry de volaille
Blé
Cantal
Mousse au chocolat au lait

23

Radis beurre
Boulettes de bœuf
sauce tomate
Penne
Carré de l'Est
Fruit de saison

24

FÉRIÉ
NOËL

25

Potage Parmentier
Omelette au fromage
Brocolis
Camembert
Fruit de saison

26

Chou rouge vinaigrette
Filet de lieu à l'oseille
Pommes vapeur
Fromage blanc aux fruits

27

Carottes râpées
Normandin de veau
sauce forestière
Potatoes
Yaourt nature

30

Batavia
Pot au feu
Saint Albray
Dés de poire

31

Viande Française
Label rouge
Bleu-Blanc-Coeur
MSC
Haute valeur environnementale
CE2 (certification environnementale 2)
GAB TdF
Produit issu de l'agriculture biologique
AOP
Repas végétarien
*sans sucre ajouté
Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

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.