



## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

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

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

SP : sans porc  
N° d'agrément : FR 94 079 003 CE

### REPAS DE PÂQUES

**FÉRIÉ**  
**LUNDI DE PÂQUES**

**06**

Carottes râpées  
Chili sin carne  
Riz  
 Edam  
 Crème dessert vanille

**13**

Salade de pommes de terre échalotes  
 Poulet basquaise  
 Haricots verts  
 Kiri  
 Fruit de saison

**20**

Salade de céréales méditerranéennes  
Brochette de volaille  
 Petit pois  
 Babybel  
Fruit de saison

**27**

**Pâté de campagne**  
S/p Terrine de volaille  
Navarin d'agneau  
Printanière de légumes  
Brie  
Mousse au chocolat

**07**

Salade de coeurs de blé  
 Escalope de dinde à la viennoise  
 Brocolis  
 Fromage blanc nature

**14**

**NOUVEAU**

Salade verte  
Penne  
Sauce champignons crème et pépites végétales\*  
Délice de camembert  
Tarte pomme rhubarbe

**21**

Salade de pâtes au basilic  
Piperade basquaise  
 Coulommiers ©  
Crêpe au sucre

**28**

Salade de riz  
Dhal de pois chiches  
Epinards  
 Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

**08**

Radis râpés  
 Poulet sauce BBQ  
Potatoes  
Carré de l'Est ©  
Compote\*

**15**

Salade de riz  
Sauté de porc à la moutarde  
Sp : Sauté de volaille à la moutarde  
Ratatouille  
Yaourt aux fruits

**22**

Concombre au fromage blanc  
 Cabillaud beurre échalotes  
Purée de carottes  
Tomme blanche  
 Fruit de saison

**29**

Betteraves vinaigrette  
 Bœuf bourguignon  
Pommes vapeur  
 Fromage blanc nature

**09**

Taboulé  
 Emincé de bœuf aux poivrons  
 Haricots beurre  
 Comté  
Fruit de saison

**16**

Salade verte  
Spaghettis bolognaise  
 Gouda  
Fruit de saison

**23**

Chou rouge râpé  
 Emincé de bœuf Stroganoff  
Riz  
 Fromage blanc nature

**30**

Riz niçois  
 Filet de colin à la ciboulette  
 Haricots verts persillés  
Six de Savoie  
 Compote

**03**

Concombre vinaigrette  
 Filet de lieu sauce crustacée  
Penne  
 Emmental  
Fruit de saison

**10**

Coleslaw  
 Filet de lieu sauce citronnée  
Gratin de courgettes  
Chanteneige  
Ile flottante

**24**

\* Pépites végétales   
Pépites de pois chiche, lentille verte et petit épeautre BIO

**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.**