



LUNDI

Macédoine de légumes
Brochette tex mex
Riz
 Comté
Fruit de saison

01

MARDI

Œuf poché et salade verte
Daube à la provençale
Poêlée du soleil
Petit suisse
 Fruit de saison

02

MERCREDI

Carottes râpées à l'orange
Couscous merguez
Semoule
Brie
Compote

03

JEUDI

Lentilles vinaigrette
Mini pané emmental
Epinards
Fromage blanc nature

04

VENDREDI

Melon
 Filet de lieu sauce crustacée
Potatoes
 Kiri
Mousse au chocolat

05

Radis beurre
Boulette de bœuf sauce fromagère
Purée
 Edam
Compote

08

Salade de pépinettes
 Cuisse de poulet rôti
 Carottes à l'ail
Carré de l'Est
Fruit de saison

09



Concombre
Dhal de pois chiche
Riz
 Fromage blanc aromatisé

10

Salade de céréales méditerranéennes
Emincé de bœuf aux poivrons
Haricots beurre
 Cantal
Fruit de saison

11

Tomates vinaigrette
 Saumon Teriyaki
Farfalles
 Yaourt nature

12

Salade du pêcheur
Brochette provençale aux herbes
 Brocolis
 Fromage blanc nature
Fruit de saison

15

Pastèque
Fusilli sauce tomate aux pépites
végétales *
Camembert
Crème dessert pistache

16

Salade de riz
Chipolata
Sp : Saucisse de volaille
Poêlée campagnarde
Yaourt aux fruits

17



Betteraves vinaigrette
 Bœuf aux olives
Penne
Port Salut
 Fruit de saison

18

Melon jaune
 Colin sauce citron
Gratin de courgettes
 Emmental
Donut au chocolat

19

Tomates à la mozzarella
 Poulet Yassa
Riz complet
Coulommiers
Pêche au sirop

22

Rosette
S/p : Saucisson de volaille
 Cabillaud à l'huile et au citron
Pommes vapeur
Tomme blanche
Fruit de saison

23

MENU ASIATIQUE
 Carottes râpées
Emincé de bœuf au saté
(Bœuf sauce cacahuète)
Poêlée de nouilles asiatiques
Perle de lait coco

24

Salade de pommes de terre
Cordon bleu
 Haricots verts
 Carré frais
Fruit de saison

25

Taboulé
Omelette au fromage
Ratatouille
 Gouda
Ile flottante

26

Céleri rémoulade
 Veau marengo
Riz
 Yaourt nature
Compote

29

MENU DES ENFANTS DE RENON MATERNELLE
Pastèque
Spaghetti à la bolognaise
 Comté
Fraises au sucre

30

* 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.

AOP IGP
 Produit issu de l'agriculture biologique Fromage à la coupe
 MSC Viande Française
 Label rouge Repas végétarien Bleu-Blanc-Coeur
 Haute valeur environnementale CE2 (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, archide, 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