



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

- AOP
- 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
CE2 (certification environnementale 2)

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.

Tomates vinaigrette
Poulet rôti aux herbes de Provence
Coquillettes
 Carré frais
Mousse au chocolat **04**

Salade verte
 Hachis Parmentier
Yaourt nature
 Compote* **05**

Œuf dur mayonnaise
Risotto aux petits légumes
Tomme blanche
Fruit de saison **06**

Salade de pommes de terre à l'échalote
Jambon blanc
 Sp : Jambon de dinde
 Haricots verts à l'ail
 Comté
Fruit de saison **07**

FÉRIÉ
1^{er} MAI **01**



Lentilles vinaigrette
Colombo de légumes
Riz
Carré de l'Est ©
Liégeois vanille **11**



Salade de pépinettes
Poisson pané
Poêlée de légumes du soleil
 Yaourt nature
Fruit de saison **12**

Rosette
Sp : Saucisson de volaille
Boulettes d'agneau au cumin
Semoule
Saint Paulin
 Fruit de saison **13**



FÉRIÉ
Pont de l'ascension **14**

FÉRIÉ
Pont de l'ascension **15**

Tomates à la mozzarella
Fricassée de dinde à la tomate et à l'origan
Poêlée de légumes et mini penne
 Yaourt aux fruits **18**


Salade de haricots blancs
 Veau Marengo
Haricots verts persillés
 Emmental
 Crème renversée au caramel **19**

MENU INDIEN
Samoussa
Poulet tandoori
Epinards/Riz sauté
Petit suisse
Fruit de saison **20**




Carottes râpées à l'orange
Omelette
Pommes vapeur
 Cantal
Beignet à la framboise **21**

Salade verte
Brandade de poisson
Brie
Compote **22**



FÉRIÉ
Pentecôte **25**



Betteraves à la vinaigrette
Grignote de blé emmental
Petits pois/carottes
 Edam
 Crème dessert chocolat **26**

Taboulé
 Emincé de bœuf à la provençale
 Haricots beurre
Yaourt aromatisé
Fruit de saison **27**

Concombre au fromage blanc
Sauté de porc sauce aigre douce
 Sp : Sauté de volaille sauce aigre douce
Gratin de courgettes
Boursin ail et fines herbes
 Fruit de saison **28**

Pastèque
 Saumon à la crème
Tagliatelles
 Gouda
Pêche au sirop* **29**