



Lundi 1 et vendredi 2

Férié
Fête du travail

Betteraves
Cordon bleu
Pâtes
Petits suisses au fruit

Salade de lentilles
Omelette au fromage
Courgettes sautées
Flan vanille

Lundi 6 au vendredi 10

Radis beurre
Pépites de poisson
Ratatouille
Viennois chocolat

Jambon blanc
Escalope de veau fermier
Pommes sarladaise
Yaourt au fruit mixé

Férié
Victoire 1945

Saucisse perche
Emincé de bœuf
Carottes à la crème
Banane

Crudités variées au fromage
Filet de lieu au chorizo
Duo de haricots
Éclair au chocolat

Lundi 13 au vendredi 17

Salade de pâtes
Nuggets de poulet
Pommes noisette
Yaourt

Carottes râpées
Filet de poisson
Poêlée maraîchère
Crème anglaise et biscuit

Céleri rémoulade
Tajine d'agneau
Semoule
St Paulin

Pizza
Omelette aux herbes
Salade verte
Glace

Betteraves au fromage
Lasagne
Fraises

Lundi 20 au vendredi 24

Salade composée
Escalope viennoise
Petits pois
Yaourt fermier

Concombres à la grecque
Pavé de lieu
Gratin de courgettes
Fromage blanc et biscuit

Salade de mangues
Faux filet de bœuf
Riz pilaf
Petits suisses sucrés

Jambon de volaille
Moules
Frites
Kiwi

Salade César
Escalope de porc
Blé
Faisselle

Lundi 27 au vendredi 31

Carottes râpées au fromage
Filet de hoki
Torsades
Compote

Tomates mozzarella
Filet de poulet
Chou-fleur béchamel
Gâteau basque

Quiche
Pavé de saumon
Epinard à la crème
Fraises

Férié
Ascension

Férié
Pont de l'Ascension

Menu élaboré en accord avec une diététicienne.
En fonction de l'approvisionnement des stocks, les menus peuvent être modifiés.
Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française.
Les repas peuvent contenir des produits allergènes. La liste est consultable sur le site de la ville.

Produit issu de l'agriculture biologique Viande Bleu Blanc Cœur

Produit Label Rouge Avec ou sans viande