

Restauration Scolaire

Septembre



Lundi 2 au Vendredi 6

Lundi 9 au Vendredi 13

Lundi 16 au Vendredi 20

Lundi 23 au Vendredi 27

Lundi 30


Filet de hoki
Purée de pdt/céleri
Compote pomme/banane

Jambon de volaille
Purée de pdt/carotte
Compote pomme/poire


Dos de cabillaud
Purée de pdt/brocoli
Compote pomme/coing

Suprême de poulet
Purée de pdt/épinard
Compote pomme/vanille

Filet de saumon
Purée de pdt/courgette
Compote pomme


Steak de porc 
Purée de pdt/brocoli
Compote pomme/pruneau


Pavé de saumon
Purée de pdt/épinard
Compote pomme/banane

Emincé de bœuf 
Purée de pdt/courgette
Compote pomme/poire


Pavé de merlu
Purée de pdt/potiron
Compote pomme/coing

Gigot d'agneau
Purée de pdt/haricot vert
Compote pomme/poire

Faux filet de bœuf 
Purée de pdt/courgette
Compote pomme

Roti de porc 
Purée de pdt/potiron
Compote pomme/pruneau

Gigot d'agneau
Purée de pdt/chou-fleur
Compote pomme/banane

Emincé de porc 
Purée de pdt/céleri
Compote pomme/banane

Escalope de veau fermier
Purée de pdt/brocoli
Compote pomme/pruneau

Pavé de lieu
Purée de pdt/chou-fleur
Compote pomme/vanille

Escalope de veau fermier
Purée de pdt/haricot vert
Compote pomme

Jambon blanc
Purée de légumes
Compote pomme/pruneau

Emincé de poulet
Purée de légumes
Compote pomme/coing

Filet de merlu
Purée de pdt/céleri
Compote pomme/vanille

Filet de saumon
Purée de pdt/carotte
Compote pomme

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



Produit Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Viande Bleu Blanc Cœur



Avec ou sans viande