

Restauration Scolaire

Novembre



Lundi 4 au Vendredi 8

Tomates mozzarella
Poisson meunière
Petits pois
Poires
Pommes

Carottes râpées
Escalope de veau
Courgette tandoori
Eclair
Riz au lait

Friand au fromage
Lieu noir
Gratin de brocolis
Gouda
Banane

Betteraves
Rougail Saucisse
Riz
Yaourt bio
Saint Paulin

Taboulé
Omelette au fromage
Salade verte
Mont blanc chocolat
Compote

Lundi 11 au Vendredi 15

Férié

Salade pomme de terre /
betterave/ carotte / œuf
Pané fromagé
Haricot beurre
Flan vanille
Petits suisses – biscuit

Sardine
Sauté de veau portugaise
Torsade
Kiri
Yaourt

Cœur de palmiers/
mimolette
Filet de hoki
Epinards béchamel
Tapioca au lait
Donut

Thon mayonnaise
Gigot d'agneau
Gratin de chou-fleur
Raisin
Barre d'ananas

Lundi 18 au Vendredi 22

Radis beurre
Nugget's de poulet
Salsifis à la crème
Yaourt fermier
Mimolette

Salade composée au fromage
Brandade de morue
Ananas au sirop
Mousse au citron

Potage de légume
Faux-filet
Coquillettes
Yaourt aux fruits mixés
Fruits

Crêpe au fromage
Omelette aux herbes
Salade verte
Mousse au chocolat
Cantal

Salade piémontaise
Poulet rôti
Frites
Petits suisses
Brie

Lundi 25 au Vendredi 29

Lentilles en salade
Cordon bleu
Ratatouille
Fromage blanc aromatisé
Cantal

Tomates à la grecque
Chili con carne
Compote
Mont blanc

Saucisse perche
Saumon
Gratin de courgettes
P'tit louis
Banane

Salade césar
Poulet aigre - doux
Poêlée méditerranéenne
Choux vanille
Semoule au lait

Carottes râpées/ emmental
Lasagne chèvre/ épinards
Compote
Salade de fruit

Lundi au Vendredi

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

- Menu végétarien loi égalim