

Restauration Scolaire

Septembre



Mercredi 1 au Vendredi 3

Feuilleté au comté
Dos de cabillaud
Purée de brocolis
Fromage blanc sucré
Fraise

Boulgour à la grecque
Pois chiches en vinaigrette
Omelette aux champignons
Haricot vert
Tomme noire
Raisin

Courgette râpée
Céleri rémoulade
Saumon
Lentille
Saint Paulin
Flan aux fruits

Lundi 6 au Vendredi 10

Radis beurre
Fenouil râpée au parmesan
Filet de hoki
Petit pois
Fromage
Paris Brest

Carotte râpée
Champignon en vinaigrette
Pomme de terre sauté et ses petits légumes
Yaourt aux fruits
Poire au sirop

Thon ravigote
Sauté de veau
Riz parfumé aux épices & champignons
Camembert
Pomme

Œuf dur mayonnaise
Rillette de canard
Filet de lieu noir
Poêlée maraîchère
Bleu doux
Prune

Endives aux noix
Cocktail Florida
Sauté de bœuf
Brocolis sautés
Emmental
Tarte aux pommes

Lundi 13 au Vendredi 17

Salade de maïs
Salade pois chiches
Cordon bleu
Haricot vert persillé
Fromage
Poire

Salade de tomate
Cœur de palmier
Dos de lieu
Courgette sautée
Brie
Eclair au chocolat

Salade d'avocat au maïs
Gigot d'agneau
Pomme noisette
Comté
Pomme rôtie

Pizza aux fromages
Pan con tomate
Omelette aux herbes
Salade verte
Petit suisse aux fruits
Ananas en barre

Salade de mâche aux noix dés de brebis et miel
Chou rouge râpée
Filet de hoki
Torsade
Edam
Pêche au sirop

Lundi 20 au Vendredi 24

Salade composée
Pomelos
Saucisse d'agneau
Riz aux épices douces
Fromage
Ananas au sirop

Potage de légumes et ses croûtons
Salade d'artichauts
Cocoucs végétarien
Yaourt nature sucré
Tarte flan pâtissier

Concombre au fromage blanc
Pavé de saumon
Blé aux petits légumes
Tartare
Mont blanc vanille

Cœur de palmier en vinaigrette
Haricot vert en salade
Emincé de porc
Potatoes
Fourme d'Ambert
Raisin noir

Œuf dur mayonnaise
Sardine à l'huile
Dos de merlu
Poêlée de légumes
Cantal
Pomme + biscuit

Lundi 27 au Jeudi 30

Salade de tomates aux herbes
Salade de lentille
Tempura de poisson sauce au citron
Coquillette
Fromage
Poire au sirop

Salade verte aux fromage
Sommité de chou-fleur aux dés de brebis
Sauté de bœuf
Ratatouille
Kiri
Chou à la vanille

Crêpe au fromage
Dos de cabillaud
Quinoa aux petits légumes
Fromage blanc sucré
Mandarine (en fonction de la saison)

Taboulé
Petit pois/maïs en salade
Tortilla
Purée de légume
Bleu douceur
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. Tous nos produits sont élaborés en grande partie sur place
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

Repas végétarien
 Viande Bleu Blanc Cœur
 Avec ou sans viande
 Poisson frais