




Service Restauration


MENU Janvier

En fonction de l'approvisionnement des stocks le menu peut-être modifié.
Menu élaboré en collaboration avec une diététicienne.
Liste des allergènes disponible sur le site de la ville.


Lundi 3

Carottes/radis noirs râpés 
Cordon bleu
Torsades 
Comté 
Compote

Lundi 10

Radis beurre
Pépites de poisson
Salsifis à la crème
St Paulin 
Galette frangipane




Lundi 17

Lentilles en salade
Escalope viennoise
Ratatouille
Tomme noire 
Clémentine



Lundi 24

Céleri rémoulade
Tempura de poisson
Riz aux petits légumes
Vache qui rit
Viennois



Lundi 31

Betteraves à la grecque 
Nuggets de poulet
Petits pois 
St Nectaire 
Fruit au sirop

Mardi 4

Salade composée
Faux filet de bœuf 
Carottes vichy 
Kiri crème
Couronne des rois



Mardi 11

Velouté de légumes 
Raviolis aux fromages
Salade verte 
Yaourt fermier
Cocktail de fruits au sirop



Mardi 18

Carottes râpées 
Moules
Frites
Cantal 
Crème caramel




Mardi 25

Haricots verts en salade
Escalope de jambon 
Polenta
Emmental 
Kiwi jaune


Mercredi 5

Quiche 
Filet de lieu 
Poêlée légumes/céréales
Petits suisse sucré
Kiwi




Mercredi 12

Œuf mayonnaise 
Sauté d'agneau
Haricots verts/p. de terre 
Camembert 
Orange




Mercredi 19

Cocktail de mangues
Blanquette de veau
Coquillettes 
Chaurce
Ananas au sirop



Mercredi 26

Hamburg'œuf 
Dos de lieu 
Semoule 
Maroilles
Orange sanguine



Jeudi 6

Potage aux vermicelles
Omelette au fromage 
Gratin de chou-fleur 
Edam 
Banane

Jeudi 13

Saucisse perche
Filet de saumon 
Brocolis béchamel 
Ossau-Iraty
Gâteau de semoule




Jeudi 20

Cake au fromage
Œufs brouillés
Duo d'haricots 
Yaourt au fruit mixé
Pomme 

Jeudi 27

Crudités variées
Tartiflette 
P'tit Louis
Poire pochée





Vendredi 7

Endives aux noix
Poulet rôti 
Curry d'aubergine/riz 
Brie 
Crème anglaise



Vendredi 14

Betteraves 
Spaghettis Bolognaise 
Mimolette
Poire

Vendredi 21

Velouté légumes oubliés
Pavé de saumon 
Lentilles corail/potiron 
Gouda 
Compote 


Vendredi 28

Velouté de brocolis 
Pané fromager
Gratin de courgettes 
Fromage blanc sucré
Eclair au chocolat


 Produit Bio

 Label Rouge

 Produit AOP

 Bleu Blanc Cœur

 Pêche durable

 Avec ou sans viande

Nos viandes bovines sont d'origines Française.