


Service Restauration


MENU Mars

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 6

Carottes râpées 
Calamars à la romaine
Ratatouille
Fromage
Chou vanille


Lundi 13

Salade de riz 
Cordon bleu
Salsifis à la crème
Kiri
Pomme


Lundi 20

Betteraves à la grecque 
Tempura de poisson
Petits pois 
Fromage
Crème anglaise





Lundi 27

Crudités variées
Poisson meunière 
Pommes dauphine
P'tit Louis
Compote



Mardi 7

Salade César
Pané fromagé
Carottes à la crème 
Petits suisse sucrés
Cocktail de fruits au sirop


Mardi 14

Radis beurre
Moules marinières 
Frites
Cantal 
Gâteau de semoule  


Mardi 21

Velouté de légumes
Jambon blanc
Gratin de pâtes 
Emmental 
Poire

Mardi 28

Tomates mozzarella
Couscous royal 
Gouda
Brownies

Mercredi 1

Crêpe au fromage
Paella aux fruits de mer 
Fromage blanc au fruit
Orange




Mercredi 8

Rillettes de thon
Sauté d'agneau
Poêlée de légumes
Edam
Banane



Mercredi 15

Salade alsacienne
Blanquette de veau fermier
Polenta
Ossau-Iraty
Compote




Mercredi 22

Œuf mayonnaise 
Pavé de saumon 
Lentilles corail 
Maroilles
Ananas


Mercredi 29

Friand au fromage
Filet de lieu 
Riz aux poivrons 
Petits suisse au fruit
Pomme


Jeudi 2

Pommes de terre en salade
Omelette au fromage 
Haricots verts 
Camembert 
Poire

Jeudi 9

Saucisse perche
Filet de lieu 
Purée de potimarron
Tomme noire
Flan pâtissier




Jeudi 16

CARNAVAL DE LA CANTOCHE
Taboulé arlequin 
Tortellinis tricolore à la ricotta
Salade multicolore
Gaufre
Kiwi



Jeudi 23

Carottes râpées au fromage 
Tartiflette 
St Nectaire 
Cocktail de fruits au sirop

Jeudi 30

Salade de pâtes 
Omelette aux herbes 
Duo d'haricots verts 
Roitelet
Orange

Vendredi 3

Céleri rémoulade
Poulet chasseur
Blé aux légumes 
St Paulin 
Liégeois chocolat




Vendredi 10

Betteraves 
Spaghettis à la carbonara 
Comté 
Clémentine


Vendredi 17

Salade composée
Brandade
Mimolette
Poire pochée

Vendredi 24

Macédoine de légumes
Raviolis au fromage
Salade verte 
Yaourt fermier 
Cake 

Vendredi 31

Concombres à la crème
Steak de bœuf 
Potatoes
Brie
Crème dessert


 Produit Bio

 Label Rouge

 Produit AOP

 Bleu Blanc Cœur

 Pêche durable

 Avec ou sans viande

Nos viandes bovines sont d'origines Française.