

# 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

Cocktail florida  
Carottes râpées   
Calamars à la romaine  
Ratatouille  
Fromage  
Chou vanille


### Lundi 13

Salade de lentilles  
Salade de riz   
Cordon bleu  
Salsifis à la crème  
Kiri  
Pomme


### Lundi 20

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





### Lundi 27

Chou rouge  
Crudités variées  
Poisson meunière   
Pommes dauphine  
P'tit Louis  
Compote



### Mardi 7

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


### Mardi 14

Mâche au fromage  
Radis beurre  
Moules marinières   
Frites  
Cantal   
Gâteau de semoule  


### Mardi 21

Artichauts vinaigrette  
Velouté de légumes  
Jambon blanc  
Gratin de pâtes   
Emmental   
Poire

### Mardi 28

Salade d'avocat  
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

Sardine à l'huile  
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

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




### Jeudi 30

Salade mexicaine  
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

Chou-fleur sauce cocktail  
Betteraves   
Spaghettis à la carbonara   
Comté   
Clémentine


### Vendredi 17

Fenouil râpé  
Salade composée  
Brandade  
Mimolette  
Poire pochée

### Vendredi 24

Haricots verts en salade  
Macédoine de légumes  
Raviolis au fromage  
Salade verte   
Yaourt fermier   
Cake 


### Vendredi 31

Salade verte au surimi  
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.