

Service

Restauration

MENU Juin

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 5

Betteraves 
Escalope viennoise
Petits pois 
Comté 
Compote 

Lundi 12

Céleri rémoulade
Tempura de poisson
Riz aux petits légumes 
Tomme noire
Crème dessert

Lundi 19

Salade de riz 
Cordon bleu
Salsifis à la crème
Kiri
Poire

Lundi 26

Radis beurre
Calamars à la romaine
Ratatouille
Vache qui rit
Eclair au chocolat

Mardi 6

Melon
Raviolis au fromage
Salade verte
Petits suisse sucrés
Cake au chocolat

Mardi 13

Carottes râpées 
Escalope de jambon 
Pommes campagnardes
Cantal 
Banane

Mardi 20

Crudités variées
Moules au curry 
Frites
St Paulin
Gâteau de semoule 

Mardi 27

Salade alsacienne
Sauté de boeuf 
Pâtes 
Yaourt fermier 
Pomme pochée

Mercredi 7

Œuf mayonnaise 
Tajine d'agneau
Semoule aux légumes 
P'tit Louis
Kiwi

Mercredi 14

Thon mayonnaise
Pavé de saumon 
Macaronis 
Maroilles 
Nectarine

Mercredi 21

Concombres/fromage blanc
Escalope de veau fermier
Blé
Ossau-Iraty 
Compote 

Mercredi 28

Friand au fromage
Filet de lieu 
Curry de lentilles corail 
Petits suisse au fruit
Kiwi

Jeudi 1

Salade de pâtes 
Omelette au fromage 
Duo de haricots 
Gouda
Poire

Jeudi 8

Terrine de campagne
Filet de lieu 
Courgettes sautées 
St Nectaire 
Riz au lait au caramel

Jeudi 15

Pizza 
Omelette aux herbes 
Brocoli/chou-fleur
Yaourt au fruit mixé
Fraises

Jeudi 22

Betteraves à la grecque 
Saucisse de Toulouse 
Lentilles 
Mimolette
Cocktail de fruits au sirop

Jeudi 29

Pizza crème/fromage
Tortilla 
Salade verte
Camembert 
Nectarine

Vendredi 2

Concombres à la crème 
Poulet aux olives 
Purée p. de terre/carotte
Fromage à tartiner
Glace

Vendredi 9

Macédoine de légumes
Lasagne bolognaise 
Edam
Pomme 

Vendredi 16

Salade césar
Pané fromagé
Carottes vichy 
Fromage blanc sucré
Paris-Brest

Vendredi 23

Salade de tomates
Tortellinis au saumon
Emmental 
Pastèque

Vendredi 30

Melon
Paella 
Brie
Liégeois vanille



Produit Bio



Label Rouge



Produit AOP



Bleu Blanc Cœur



Pêche durable



Avec ou sans viande

Nos viandes bovines sont d'origines Française.