

Service

Restauration

MENU Mai

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 1	Lundi 8	Lundi 15	Lundi 22	Lundi 29
Férié Fête du travail	Férié Victoire 1945	Crudités variées Tempura de poisson Poêlée de légumes/céréales Brie Glace	Crêpe au fromage Cordon bleu Petits pois  Kiri Kiwi	Férié Lundi de Pentecôte
Mardi 2	Mardi 9	Mardi 16	Mardi 23	Mardi 30
Carottes râpées au fromage  Escalope viennoise Ratatouille Petit moulé Compote	Radis beurre Pané fromagé  Haricots verts  Yaourt au fruit mixé Paris-Brest	Concombres à la crème Sauté de porc coco  Torsades  Emmental  Pomme	Salade césar Moules  Frites Cantal  Riz au lait	Tomates à la grecque Nuggets de poulet Salsifis à la crème Camembert  Poire pochée
Mercredi 3	Mercredi 10	Mercredi 17	Mercredi 24	Mercredi 31
Pizza crème/fromage  Calamars à la romaine Pâtes aux légumes  Fromage blanc sucré Banane	Rillette de thon Tajine de mouton Semoule aux légumes  Gouda Kiwi	Nems  Pavé de saumon  Gratin dauphinois  Ossau-Iraty  Poire	Salade alsacienne  Escalope de veau fermier Ble  St Paulin Ananas au sirop	Friand au fromage Filet de lieu  Riz aux légumes  Yaourt  Fraises
Jeudi 4	Jeudi 11	Jeudi 18	Jeudi 25	
Pommes de terre en salade Omelette paysanne  Salade verte Edam  Pomme	Saucisse perche Filet de lieu  Purée de légumes Petit Louis Gâteau de semoule 	Férié Ascension	Carottes râpées  Brandade Tomme noire Compote 	
Vendredi 5	Vendredi 12	Vendredi 19	Vendredi 26	
Tomates mozzarella Poulet basquaise  Pommes dauphine Fromage Liégeois vanille	Macédoine de légumes Rougail saucisse  Riz créole  Comté  Fraises	Férié Pont de l'Ascension	Betteraves  Spaghettis à la carbonara  Mimolette Banane	



Produit Bio



Label Rouge



Produit AOP



Bleu Blanc Cœur



Pêche durable



Avec ou sans viande

Nos viandes bovines sont d'origines Française.