

Service

Restauration

MENU Octobre

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 2

Cœurs de palmier
Carottes râpées
Calamars à la romaine
Riz aux légumes 
Brie
Crème dessert

Lundi 9

Salade de lentilles
Potage de vermicelles
Escalope viennoise
Carottes à la crème 
Yaourt au fruit mixé
Compote

Lundi 16

Mâche
Crudités variées
Pépite de poisson
Macaronis 
Comté 
Chou à la crème

Lundi 23

Radis beurre
Cordon bleu
Petits pois 
Fromage blanc au fruit
Pomme

Lundi 30

Salade composée
Tempura de poisson
Poêlée légumes/céréales
Petit moulé
Semeule au lait/caramel

Mardi 3

Caviar d'aubergine
Macédoine
Rôti de porc 
Pâtes 
St Paulin
Prune

Mardi 10

Nem
Thon mayonnaise
Brandade
Cantal 
Crème anglaise

Mardi 17

Chou rouge
Salade Alsacienne
Steak de bœuf 
Haricots verts/p. de terre 
Emmental 
Mousse au chocolat

Mardi 24

Coleslaw
Raviolis au fromage
Salade verte
Yaourt sucré 
Donuts

Mardi 31

Céleri rémoulade
Escalope de jambon 
Coquillettes 
Mimolette
Poire

Mercredi 4

Surimi
Pavé de saumon 
Lentilles corail aux poivrons 
Ossau-Iraty 
Banane

Mercredi 11

Salade d'avocat
Blanquette de veau
Bé 
Roitelet
Eclair au chocolat

Mercredi 18

Pizza
Filet de lieu 
Riz pilaf 
Vache qui rit
Cocktail de fruit au sirop

Mercredi 25

Betteraves 
Sauté d'agneau
Purée de légumes
P'tit Louis
Prune

Jeudi 5

Tartine du berger
Pizza base crème/fromage
Tortilla 
Salade verte
Yaourt fermier 
Pomme

Jeudi 12

Endives au fromage
Tomates à la grecque
Pané fromager
Ratatouille
Petits suisses sucrés
Raisin noir

Jeudi 19

Salade mexicaine
Taboulé 
Omelette au fromage 
Courgettes sautées 
Gouda
Kiwi

Jeudi 26

Rillette de thon
Moules au curry 
Frites
Bleu doux
Banane

Vendredi 6

Sardine à l'huile
Terrine de campagne
Filet de poulet
Gratin de chou-fleur 
Fromage blanc au fruit
Cake 

Vendredi 13

Cocktail Florida
Concombres à la crème
Spaghettis à la carbonara 
Kiri
Poire

Vendredi 20

Fenouil râpé
Céleri rémoulade
Couscous royal 
Tomme noire
Raisin blanc

Vendredi 27

Velouté de citrouille
Poulet rôti 
Jardinière de légumes
Edam 
Crème anglaise/biscuit



Produit Bio



Label Rouge



Produit AOP



Bleu Blanc Cœur



Pêche durable



Avec ou sans viande

Nos viandes bovines, porcines, volailles et ovins sont d'origines Française.