

Service

Restauration

MENU Novembre

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 3

Salade d'endives
Radis beurre 
Nuggets de poulet
Petits pois 
Emmental 
Flan vanille

Lundi 10

Sardine à l'huile
Rillette de thon
Tempura de poisson 
Ratatouille
Mimolette
Compote 

Lundi 17

Chou rouge
Carottes râpées
Calamars à la romaine
Riz aux poivrons 
Yaourt au fruit mixé
Pomme

Lundi 24

Pois chiche en salade
Potage aux vermicelles
Escalope viennoise
Pâtes aux légumes 
Rondelé
Kiwi

Mardi 4

Tartine fromagère
Friand au fromage
Omelettes aux herbes
Salade verte
Yaourt fermier 
Banane

Mardi 11

Férié
Armistice

Mardi 18

Cœurs de palmier
Betteraves
Sauté de porc 
Pommes noisette 
Cantal 
Poire

Mardi 25

Chou-fleur cocktail
Crudités variées
Tortilla
Carottes aux épices
Gouda
Cake pomme/spéculos

Mercredi 5

Salade Alsacienne
Escalope de veau 
Blé 
Comté 
Raisin Italia

Mercredi 12

Coleslaw
Croustillant fromager 
Carottes à la crème
Fromage blanc au fruit
Kiwi

Mercredi 19

Salade de pâtes 
Filet de lieu 

Haricots beurre
Fromage blanc sucré
Raisin noir

Mercredi 26

Céleri rémoulade 
Sauté de bœuf 
Polenta 
Vache qui rit
Pêche au sirop

Jeudi 6

Guacamole
Salade composée
Pâtes au saumon 

Edam 
Donut

Jeudi 13

Samossa de légumes
Macédoine de légumes 
Moules marinières 
Frites
Tomme noire
Cocktail de fruits au sirop

Jeudi 20

Cocktail Florida
Concombres à la crème
Omelette au fromage
Mâche
Petit moulé
Orange

Jeudi 27

Surimi
Œuf mayonnaise
Filet de colin 

Lentilles corail 
Camembert 
Flamby caramel

Vendredi 7

Salade de champignons
Velouté de légumes 
Poulet rôti 
Pomme dauphine 
St Paulin
Pomme au four

Vendredi 14

Artichauts au fromage
Harcots verts en salade 
Gratin de pâtes au jambon 
Mesclun
Petits suisses sucrés
Clémentine

Vendredi 21

Sardine à la tomate
Terrine de campagne
Filet de poulet 

Purée de légume
St Nectaire 
Mousse chocolat

Vendredi 28

Fenouil râpé
Chou blanc à la mimolette
Tartiflette
Salade verte
Yaourt 
compote 



Bio



Label Rouge



AOP



Bleu Blanc Cœur



Pêche durable



Avec ou sans viande



Haute Valeur
Environnementale

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