

Service

Restauration

MENU

Décembre



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

Radis beurre
Poisson meunière
Harcots verts/p. de terre
Edam
Crème dessert

Lundi 8

Rillette de thon
Cordon bleu
Petits pois
Vache qui rit
Compote

Lundi 15

Coleslaw
Calamars à la romaine
Riz aux poivrons
Yaourt fermier
Ananas au sirop

Lundi 22

Salade de lentille
Escalope viennoise
Salsifis à la crème
Comté
Orange

Lundi 29

Fermeture

Mardi 2

Carottes râpées
Blanquette de veau
Blé
Tomme noire
Clémentine

Mardi 9

Crudités variées
Croutillant au fromage
Epinard béchamel
Riz au lait
Biscuit

Mardi 16

Betteraves
Saucisse de Toulouse
Frites
St Nectaire
Kiwi

Mardi 23

Salade composée
Raviolis au épinard
Mesclun
Roitelet
Donuts

Mardi 30

Fermeture

Mercredi 3

Friand au fromage
Ravioles au saumon
Mesclun
Petits suisses au fruit
Banane

Mercredi 10

Macédoine de légumes
Tajine d'agneau
Semoule aux légumes
St Paulin
Poire

Mercredi 17

Salade de pâtes
Filet de lieu
Gratin de chou-fleur
Fromage blanc au fruit
Pomme

Mercredi 24

Carottes râpées
Pavé de saumon
Pommes sautées
Emmental
Compote

Mercredi 31

Fermeture

Jeudi 4

Velouté de légumes
Paupiette de volaille
Coquillettes
Mimolette
Pomme

Jeudi 11

Œuf mayonnaise
Raviolis aux légumes
Salade verte
Camembert
Cocktail de fruit au sirop

Jeudi 18



Jeudi 25

Férié
Noël

Vendredi 5

Salade césar
Brandade
Cantal
Paris-Brest

Vendredi 12

Céleri rémoulade
Raclette
Yaourt au fruit mixé
Orange

Vendredi 19

Crêpe au fromage
Poulet rôti
Haricots verts
Gouda
Mousse au chocolat

Vendredi 26

Férié
Pont de Noël



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.