

# Service

## Restauration

### MENU

### Janvier



En fonction de l'approvisionnement des stocks le menu peut-être modifié.  
Plan alimentaire élaboré en collaboration avec une diététicienne.  
Liste des allergènes disponible sur le site de la ville.

**Lundi 5**

Rillette de thon  
Nuggets de poulet  
Ratatouille  
Cantal ☀️  
Compote de pomme 🍎

**Lundi 12**

Carottes râpées  
Calamars à la romaine  
Haricots verts/p. de terre 🍕  
Yaourt sucré 🍉  
Cocktail de fruits au sirop

**Lundi 19**

Potage aux vermicelles  
Cordon bleu  
Petits pois 🥑  
Tomme noire  
Clémentine

**Lundi 26**

Radis beurre 🥔  
Poisson meunière   
Riz pilaf 🍚  
Kiri  
Mousse au chocolat

**Mardi 6**

Chou blanc à la mimolette  
Tortilla  
Duo d'haricots 🥇  
Yaourt au fruit mixé  
Galette des rois

**Mardi 13**

Velouté de légumes  
Escalope de jambon  
Polenta 🍽  
Emmental 🧀  
Orange

**Mardi 20**

Coleslaw  
Raviolis au fromage 🍕  
Salade verte  
Edam 🧀  
Couronne des rois

**Mardi 27**

Crudités variées au fromage  
Escalope de veau 🥩  
Poêlée de légumes  
Petit moulé  
Poire

**Mercredi 7**

Betteraves  
Tajine de mouton  
Pommes vapeur  
Vache qui rit  
Clémentine

**Mercredi 14**

Salade de pois chiche  
Brandade   
Petits suisses au fruit  
Poire

**Mercredi 21**

Salade césar  
Sauté de bœuf 🥩  
Blé 🍵  
Rondelé  
Compote 🍎

**Mercredi 28**

Pizza  
Omelette au fromage  
Purée de légumes  
Yaourt fermier 🧀  
Banane

**Jeudi 8**

Saucisse perche  
Chou-fleur au saumon 🥐  
Gouda 🧀  
Pomme au four

**Jeudi 15**

Pizza au fromage  
Omelette au fromage  
Carottes à la crème  
Mimolette  
Ananas au sirop

**Jeudi 22**

Jambon blanc  
Moules au chorizo   
Frites  
St Paulin  
Liégeois chocolat

**Jeudi 29**

Betteraves  
Emincée de poulet   
Semoule 🍵  
Fromage  
Kiwi

**Vendredi 9**

Macédoine de légumes 🍅  
Rougail saucisse 🌶  
Riz 🍵  
Fromage blanc sucré  
Banane

**Vendredi 16**

Salade composée  
Poulet rôti 🍗  
Macaronis 🍵  
St Nectaire 🍁  
Crème anglaise

**Vendredi 23**

Concombres à la crème  
Spaghettis à la bolognaise 🍕  
Yaourt aromatisé  
Pomme

**Vendredi 30**

Carottes râpées  
Filet de lieu   
Curry de lentilles corail 🍜  
Emmental 🧀  
Eclair au chocolat



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.