


Service Restauration





MENU Juin

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 1

Pomme de terre en salade
Cordon bleu
Ratatouille
Gouda 
Kiwi


Lundi 8

Radis beurre 
Poisson meunière 
Pommes noisette
Emmental 
Flamby caramel 



Lundi 15

Rillettes de thon
Nuggets de poulet
Salsifis à la crème
Vache qui rit 
Compote 


Lundi 22

Salade composée
Calamars à la romaine
Farfalles 
Fromage blanc sucré
Nectarine




Lundi 29

Salade de pâtes 
Escalope viennoise
Petits pois 
Mimolette
Abricot

Mardi 2

Tomates mozzarella
Omelette aux herbes
Salade verte
Cantal 
Paris-Brest




Mardi 9

Concombres à la crème
Sauté de veau 
Riz pilaf 
St Nectaire 
Pomme


Mardi 16

Carottes râpées 
Tortilla
Haricots verts 
Petits suisses au fruit
Glace

Mardi 23

Macédoine de légumes 
Escalope de porc 
Blé 
Roitelet
Cocktail de fruits au sirop


Mardi 30

Salade de tomates
Omelette au fromage
Mesclun
Camembert 
Eclair chocolat




Mercredi 3

Salade César
Steak de bœuf 
Petits pois 
Camembert 
Compote 


Mercredi 10

Crêpe au fromage
Raviolis aux légumes 
Mesclun
Fromage blanc au fruit
Fraises




Mercredi 17

Céleri rémoulade 
Tajine d'agneau
Semoule aux légumes 
Comté 
Salade de fruits



Mercredi 24

Taboulé 
Demi-lune au saumon
Salade verte
Yaourt au fruit mixé
Banane


Jeudi 4

Saucisse perche
Moules au curry 
Frites 
Edam 
Abricot



Jeudi 11

Betteraves 
Paupiette de volaille
Coquillettes 
Petit moulé
Nectarine

Jeudi 18

Œuf mayonnaise
Brocolis au saumon 
St Paulin
Poire au sirop


Jeudi 25

Concombres à la grecque
Croustillant fromager 
Carottes à la crème 
Petit Louis
Crème dessert



Vendredi 5

Coleslaw
Spaghettis à la bolognaise 
Yaourt vanille 
Banane

Vendredi 12

Crudités variées
Poisson à l'aioli 
Pommes à l'anglaise
Tomme noire
Donuts

Vendredi 19

 Occitanie
Salade gersoise
Saucisse de Toulouse 
Mounjetade
Yaourt fermier 
Kiwi

Vendredi 26

Pizza aux fromages
Paella 
Rondelé 
Pastèque



Bio



Label Rouge



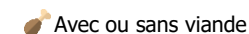
AOP



Bleu Blanc Cœur



Pêche durable



Avec ou sans viande



Haute Valeur
Environnementale

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