



# 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

Salade de lentilles   
Pomme de terre en salade  
Cordon bleu  
Ratatouille  
Gouda   
Kiwi


### Lundi 8

Cocktail Florida  
Radis beurre   
Poisson meunière   
Pommes noisette  
Emmental   
Flamby caramel 




### Lundi 15

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


### Lundi 22

Chou-fleur cocktail  
Salade composée  
Calamars à la romaine  
Farfalles   
Fromage blanc sucré  
Nectarine




### Lundi 29

Pois chiche en salade   
Salade de pâtes   
Escalope viennoise  
Petits pois   
Mimolette  
Abricot



### Mardi 2

Chou blanc  
Tomates mozzarella  
Omelette aux herbes  
Salade verte  
Cantal   
Paris-Brest




### Mardi 9

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


### Mardi 16

Artichauts vinaigrette  
Carottes râpées   
Tortilla  
Haricots verts   
Petits suisses au fruit  
Glace

### Mardi 23

Haricots verts en salade  
Macédoine de légumes   
Escalope de porc   
Blé   
Roitelet  
Cocktail de fruits au sirop


### Mardi 30

Cœurs de palmier  
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

Sardine à l'huile  
Saucisse perche  
Moules au curry   
Frites   
Edam   
Abricot



### Jeudi 11

Salade de champignons  
Betteraves   
Paupiette de volaille  
Coquillettes   
Petit moulé  
Nectarine



### Jeudi 18

Sardine à la tomate  
Œuf mayonnaise  
Brocolis au saumon   
St Paulin  
Poire au sirop


### Jeudi 25

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




### Vendredi 5

Guacamole  
Coleslaw  
Spaghettis à la bolognaise   
Yaourt vanille   
Banane



### Vendredi 12

Chou rouge  
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

Tartine du berger  
Pizza aux fromages  
Paella   
Rondele   
Pastèque



Bio



Label Rouge



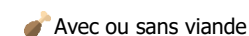
AOP



Bleu Blanc Cœur



Pêche durable



Avec ou sans viande



Haute Valeur  
Environnementale

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