

# Service Restauration

## MENU Juillet

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	Lundi 8	Lundi 15	Lundi 22	Lundi 29
Pomelos Chou blanc/mimolette Tempura de poisson  Coquillettes  Crème dessert Pomme au four	Salade de lentilles  Escalope viennoise Poêlée légumes/céréales Cantal  Pêche	Crudités variées Calamars à la romaine Blé  Emmental  Petits suisses au fruit	Thon mayonnaise Cordon bleu Ratatouille  St Nectaire  Pêche au sirop	Radis beurre Poisson meunière  Petits pois  Yaourt sucré Compote 
Mardi 2	Mardi 9	Mardi 16	Mardi 23	Mardi 30
Pique-nique	Tomates mozzarella Raviolis épinard/fromage  Fromage blanc sucré Crème anglaise/biscuit	Melon jaune Escalope de veau  Farfalles  Tomme noire Pastèque	Pique-nique	Macédoine de légumes  Sauté de porc  Riz créole  Petit Louis Pêche
Mercredi 3	Mercredi 10	Mercredi 17	Mercredi 24	Mercredi 31
Pique-nique	Coleslaw Steak de bœuf  Pommes sautées St Paulin Compote 	Crêpe au fromage Tortilla  Salade verte Fromage blanc/biscuit Kiwi	Betteraves  Sauté d'agneau Haricots verts/p. de terre  Camembert  Nectarine	Taboulé  Filet de lieu Poêlée de légumes Fromage blanc au fruit Pastèque
Jeudi 4	Jeudi 11	Jeudi 18	Jeudi 25	
Avocats en salade Melon Croustillant au fromage  Haricots verts  Kiri Cocktail de fruits au sirop	Rilette de thon Filet de lieu  Carottes à la crème  Mimolette Yaourt au fruit mixé	Pique-nique	Pique-nique	
Vendredi 5	Vendredi 12	Vendredi 19	Vendredi 26	
Pizza Nuggets de poulet Frites Glace	Concombres à la grecque Gratin de pâtes au jambon  Yaourt  Banane	Gaspacho andalou Paella  Brie Chou à la crème	Céleri rémoulade  Saucisse de porc/canard Purée Edam  Abricot	



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.