

Service Restauration

MENU Octobre

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 7

Cocktail Florida
Chou blanc à la mimolette
Nuggets de poulet
Petits pois 
Edam 
Crème dessert

Lundi 14

Sardine à l'huile
Jambon blanc
Calamars à la romaine
Ratatouille
Emmental 
Compote 

Lundi 21

Carottes râpées
Pépites de poisson
Potatoes
Yaourt 
Cocktail de fruit au sirop

Lundi 28

Pois chiche en salade
Cordon bleu
Riz aux poivrons 
St Nectaire 
Pomme

Mardi 1

Crudités variées
Coleslaw
Tortilla 
Mesclun
Yaourt – biscuit 
Liégeois chocolat

Mardi 8

Chou-fleur sauce Aurore
Concombres à la crème
Blanquette de veau 
Riz 
St Paulin
Prune

Mardi 15

Salade d'avocat
Salade Alsacienne
Quiche au fromage 
Haricots verts 
Yaourt fermier 
Glace

Mardi 22

Betteraves au fromage 
Escalope de jambon
Blé 
Petit Louis
Poire

Mardi 29

Salade composée
Croustillant fromager 
Duo de haricots 
Fromage blanc sucré
Paris-Brest

Mercredi 2

Salade de tomates
Sauté de bœuf 
Polenta 
Brie
Pêche au sirop

Mercredi 9

Cake aux olives
Raviolis au fromage
Salade verte
Yaourt au fruit mixé
Banane

Mercredi 16

Macédoine de légumes 
Tajine de mouton
Curry de lentille corail
Comté 
Kiwi

Mercredi 23

Pommes de terre en salade
Pâtes au saumon 
Fromage blanc à fraise 
Raisin noir

Mercredi 30

Concombres à la grecque
Steak de bœuf 
Pommes sautées
Délice de camembert
Compote 

Jeudi 3

Nem aux légumes
Pizza au fromage
Poisson à l'aïoli 
Poêlée de légumes
Cantal 
Fromage blanc au fruit

Jeudi 10

Caviar d'aubergine
Betteraves 
Poulet rôti 
Semoule 
Camembert 
Fromage blanc sucré

Jeudi 17

Accra de poisson
Terrine de campagne
Filet de lieu 
Courgettes sautées 
Tomme noire
Poire pochée

Jeudi 24

Radis beurre
Raviolis aux légumes 
Fromage
Ananas au sirop

Jeudi 31

Coleslaw au fromage
Brandade
Mimolette
Crème dessert - biscuit

Vendredi 4

Salade d'endive
Salade asiatique
Spaghettis à la bolognaise 
Petits suisses sucrés
Raisin Italia

Vendredi 11

Cœurs de palmier 
Céleri rémoulade 
Moules au curry 
Frites
Kiri
Gâteaux semoule 

Vendredi 18

Salade de champignons
Velouté de légumes
Chili con carne
Riz pilaf 
Gouda
Pomme

Vendredi 25

Crêpe au fromage
Filet de poulet 
Purée de légumes
Roitelet
Petites suisses au fruit



Bio



Label Rouge



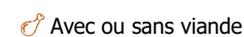
AOP



Bleu Blanc Cœur



Pêche durable



Avec ou sans viande



Haute Valeur
Environnementale

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