

Service Restauration

MENU Décembre

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 2	Lundi 9	Lundi 16	Lundi 23	Lundi 30
Cocktail Florida Carottes râpées  Calamars à la romaine Haricots verts/p. de terre  Gouda Yaourt 	Sardine à l'huile Rillettes de thon Nuggets de poulet Riz blanc  Emmental  Pomme	Pomelos Crudités variées Tempura de poisson  Petit pois  Yaourt au fruit mixé Compote	Potage vermicelles Cordon bleu Riz aux poivrons  Cantal  Clémentine	Fermeture
Mardi 3	Mardi 10	Mardi 17	Mardi 24	Mardi 31
Chou rouge Coleslaw Blanquette de veau  Riz pilaf  Kiri crème Banane	Crudités variées Radis beurre  Tortilla  Chou-fleur béchamel  Petits suisses au fruit Flan pâtissier	Caviar d'aubergine Haricots verts en salade  Escalope de jambon  Polenta  Rondelet Pomme	Carottes râpées  Raviolis au fromage Yaourt sucré Buche	Fermeture
Mercredi 4	Mercredi 11	Mercredi 18	Mercredi 25	
Cake aux olives  Brandade Mesclun Fromage blanc sucré Kiwi	Céleri rémoulade  Tajine de mouton Pâtes aux légumes  Comté  Clémentine	Salade de blé  Croustillant au fromage  Ratatouille Yaourt fermier  Orange	Féié Noël	
Jeudi 5	Jeudi 12	Jeudi 19	Jeudi 26	
Salade de champignons Betteraves  Poulet rôti  Blé  Edam  Semoule au lait 	Samossa aux légumes Pizza crème au fromage Moules au curry  Frites Petit Louis Pêche au sirop	<i>Repas de Noël</i> 	Fermeture	
Vendredi 6	Vendredi 13	Vendredi 20	Vendredi 27	
Cœurs de palmier Salade composée/fromage Gratin brocolis/saumon  St Paulin Crème anglaise – biscuit	Artichauts vinaigrette Macédoine de légumes  Saucisse de Toulouse  Moundjetade St Nectaire Poire	Chou-fleur sauce aurore Concombres à la crème Tortellini aux trois couleurs Salade mélangée Tomme noire Ananas au sirop	Fermeture	