

Du 1 au 5 Avril 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Oeuf dur mayonnaise	*** Amuse-bouche : Yaourt au lait de chèvre vanille*** Salade de lentilles	Salade verte Vinaigrette au basilic	Salade de haricots verts	Céleri vinaigrette
Plat protidique	Tajine de veau	Sauté de bœuf façon cervoise (carottes, jus de pomme, tomate) 	Cuisse de poulet rôti au jus	Rôti de porc* sauce charcutière *Rôti de dinde sauce charcutière	Filet de hoki sauce citron
Sa garniture	Légumes couscous et semoule	Carottes au jus	Coquillettes	Pommes de terre vapeur	Purée de Brocolis
Produit laitier	Carré	Petit fromage frais aux fruits	Edam	Yaourt nature	Camembert
Dessert	Fruit	Fruit	Crème dessert vanille	Fruit	Gâteau aux pommes



Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville

Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique
Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement

Du 8 au 12 Avril 2019

Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise	Concombre Vinaigrette	Rillettes de merlu et sardine	***Mission anti- gaspi*** Pommes de terre en salade	Chou chinois vinaigrette
Plat protidique	Poulet façon yassa (épices, moutarde, citron)	Sauté de porc* sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) *Sauté de dinde sauce aigre douce	Rôti de bœuf sauce chasseur (tomate, oignon, estragon, champignon, cerfeuil)	Pizza au fromage	Dés de poisson sauce curry
Sa garniture	Riz	Courgettes et blé	Purée de céleri et pommes de terre	Salade verte	Pennes
Produit laitier	Fromage blanc sucré différemment (Sucre, sucre roux, miel)	Coulommiers	Saint Paulin		Tomme d'Auvergne
Dessert	Fruit	Fruit	Salade de fruit	Fromage blanc fraise pistache	Fruit



Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville

Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique






















Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement



Du 15 au 19 Avril 2019



Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de betteraves rouges 	Salade de pâtes  à la grecque	Salade coleslaw 	***Les Pas pareille*** Salade iceberg Vinaigrette 	Choux blancs aux pommes  et noix
Plat protidique	Hachis parmentier végétarien 	Poisson pané frais	Sauté de dinde dijonnaise (moutarde) 	*Rôti de porc au jus  *Rôti de dinde au jus	Filet de lieu sauce velouté au basilic
Sa garniture		Epinards branches en béchamel 	Ratatouille niçoise et pommes de terre lamelles 	Carottes et lentilles mijotées 	Orge perlé 
Produit laitier		Petit fromage frais sucré 	Pointe de brie 	Emmental 	Yaourt aromatisé 
Dessert	Fruit 	Fruit 	Cake au chocolat 	Crumble pomme, poire, cacao 	Fruit 



Menu hors protéine animale



Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville




















Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique

Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement



Du 22 au 26 Avril 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Macédoine mayonnaise 	Crêpe tomate mozzarella 	***Dessert de printemps*** Carottes râpées Vinaigrette 	Chou blanc Vinaigrette moutarde 
Plat protidique	Férié	Poulet rôti 	Steak haché 	Sauté de veau au romarin 	Brandade (Purée de Pommes de terre) 
Sa garniture		Haricots verts 	Pommes de terre vapeur 	Petits pois mijotés 	
Produit laitier		Carré 	Tomme d'Auvergne 	Saint-Paulin 	Edam 
Dessert		Fruit 	Fruit 	Pâtisserie de pâque 	Fraicheur  de cassis














Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville

Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique
Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement



Du 29 au 30 Avril 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte  aux croûtons Vinaigrette moutarde 	Concombre en cubes 			
Plat protidique	Daube de bœuf à la provençale 	Omelette 			
Sa garniture	Courgettes à la provençale et blé 	Coquillettes 			
Produit laitier	Bûche de chèvre 	Fromage blanc nature 			
Dessert	Mousse au chocolat au lait 	Fruit 			



Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville

Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique

Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement

