

Du 1 au 5 juillet 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de betteraves rouges Vinaigrette moutarde 	Salade de tomates Vinaigrette 	Pâté de campagne  et cornichon	Carottes râpées vinaigrette 	Melon
Plat protidique	Boulettes de bœuf sauce charcutière 	Veg - Clafoutis de légumes d'été 	Sauté de veau sauce printanière 	Rôti de porc*froid  condiment méditerranéen *Rôti de dinde	Pique-Nique
Sa garniture	Riz 		Semoule 	Fusillis 	Chips
Produit laitier	Camembert 	Yaourt aromatisé 	Gouda 	Saint Paulin 	Fromage
Dessert	Fruit 	Cake 	Fruit 	Compote de pommes 	Glace























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 juillet 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Concombre tsaziki 	Salade iceberg 	Salade de tomates Vinaigrette 	Melon 	Cake tomate, basilic à l'origan 
Plat protidique	Cuisse de poulet rôti et son jus 	Dés de poisson sauce aux fines herbes	Omelette 	Rôti de bœuf froid 	Poisson pané
Sa garniture	Coquillettes 	Ratatouille et blé 	Carottes bâtonnets et riz 	Salade de pommes de terre	Gratin de courgettes 
Produit laitier	Edam 	Fromage blanc sucré différemment : Sucre Sucre roux 	Coulommiers 	Pointe de Brie 	Petit fromage frais aux fruits 
Dessert	Flan à la vanille 	Fruit 	Mix'lait framboise	Glace	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 juillet 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou fleur vinaigrette 	Tranche de pastèque 	Oeuf dur, mayonnaise 	Salade, concombre et maïs Vinaigrette 	Salade de pâtes à la grecque  (tomate, poivron, brebis, olive)
Plat protidique	Macaronade de porc* *Macaronade de dinde 	Merguez 	Emincé de dinde sauce olive 	Rôti de veau au romarin 	Pavé de colin sauce bretonne
Sa garniture	Pommes de terre vapeur 	Légumes couscous et semoule 	Spaghettis 	Petits pois mijotés 	Carottes à l'ail 
Produit laitier	Saint Paulin 	Camembert 	Edam 	Yaourt nature 	Bûche de chèvre 
Dessert	Fruit 	Ile flottante, crème anglaise parfumée à l'abricot	Fruit 	Gâteau aux pommes 	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 22 au 26 juillet 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de riz 	Bâtonnet de légumes sauce pique-nique 	Melon 	Salade de betteraves rouges 	Tomate,  mozzarella
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce tomate et origan 	Poisson pané frais, sauce tartare	Rôti de porc sauce provençale*  Rôti de dinde sauce provençale	Bolognaise de bœuf 	Pavé de merlu sauce ciboulette
Sa garniture	Duo de courgettes 	Purée de pommes de terre 	Haricots verts vinaigrette et boulgour en salade 	Penne rigate 	Epinards en béchamel 
Produit laitier	Fromage blanc 	Tomme d'Auvergne 	Pointe de Brie 	Gouda 	Petit suisse nature 
Dessert	Fruit 	Glace	Crème dessert chocolat 	Fruit 	Gâteau à la cerise 



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 juillet au 2 août 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>Concombres vinaigrette aux herbes</b> 	Tomate antiboise 	Carottes râpées 	Salade de courgettes, tomate et ciboulette Vinaigrette moutarde 	Taboulé 
Plat protidique	<b>Hachis végétarien</b> 	Sauté de veau sauce diablo 	Cuisse de poulet rôti 	Saucisse chipolata 	Filet de hoki sauce citron persillé
Sa garniture	<b>Salade verte</b> 	Duo de courgettes jaunes et vertes 	Pommes de terre vapeur 	Salade de pâtes 	Ratatouille et blé 
Produit laitier		Fromage blanc 	Yaourt aromatisé 	Saint Paulin 	Edam 
Dessert	<b>Fruit</b> 	Cake à la vanille 	Assiette de fruits frais 	Fruit 	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

