

Du 1 au 4 octobre 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		**Amuse-bouche : Bouchée de légume (chou-fleur) ** Salade iceberg et maïs Vinaigrette moutarde	Salade de blé et concombre à la menthe Vinaigrette moutarde	Cœuf dur Mayonnaise 	Salade de tomates Vinaigrette aux herbes
Plat protidique		Chili végétarien	Carmentier de bœuf charolais	Rôti de veau au romarin	Pavé de colin sauce citron
Sa garniture		Riz		Haricots blancs coco sauce tomate	Epinards béchamel
Produit laitier			Camembert	Emmental	Pointe de brie
Dessert		Fruit	Fruit	Fruit	Cake



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 7 au 11 octobre 2019 **Du fromage à tous les étages !**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Haricots verts à l'échalote	Macédoine Vinaigrette moutarde	Emincé d'endives aux croûtons	Salade verte	Céliéri rémoulade
Plat protidique	Coquitiflette* (fromage à tartiflette) Coquitiflette dinde* Coquitiflette sans viande	Sauté de bœuf sauce au thym	Cuisse de poulet rôti	Raclette	Pavé de merlu sauce Niçoise
Sa garniture		Gratin de brocolis et choux-fleurs mozzarella cheddar	Pommes de terre chèvre et miel	Charcuterie	Duo de carottes et blé
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Gouda	Tomme d'Auvergne		
Dessert	Fruit	Gâteau du chef	Compote de pomme	Fruit	Fromage blanc pomme vanille





















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 14 au 18 octobre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de penne  au thon et pesto rouge	***Les pas pareille*** Salade verte 	Chou rouge au maïs 	Carottes râpées Vinaigrette moutarde 	Concombre à la crème 
Plat protidique	Boulette de bœuf tomatée 	Pavé de merlu sauce au curry	Rôti de bœuf charolais au jus 	Sauté de dinde aux petits oignons 	Brandade
Sa garniture	Haricots verts 	Riz et lentilles à l'indienne 	Torsade « le grain libre » 	Ratatouille et semoule 	
Produit laitier	Saint Paulin 	Coulommiers 	Emmental 	Yaourt aromatisé 	Buche de chèvre 
Dessert	Fruit 	Compote de pommes 	Crème dessert vanille 	Fruit 	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 21 au 25 octobre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou chinois Vinaigrette à l'échalote 	Macédoine mayonnaise 	Salade de betteraves rouges 	Pâté de campagne*  et cornichon Crudité* 	Salade iceberg 
Plat protidique	Poulet rôti 	Sauté de porc*  Sauté de dinde 	Omelettes aux herbes 	Gardiane de bœuf 	Pavé de hoki au citron persillé
Sa garniture	Poêlée d'automne (potiron) 	Purée de céleri et pomme de terre 	Pommes de terre vapeur 	Semoule 	Haricots vert et pâtes 
Produit laitier	Fromage blanc 	Tomme d'Auvergne 	Carré 	Petit fromage frais aux fruits 	Edam 
Dessert	Crêpe nature sucrée 	Fruit 	Fruit 	Fruit 	Crousti pommes vanille spéculoos du chef (pomme cuite et compote, vanille, brisure de spéculoos) 




















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 28 au 31 octobre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Nem's	Salade de chou-fleur, tomate et maïs 	Concombre en cube Vinaigrette moutarde 	Carottes bâtonnets sauce crème ciboulette 	
Plat protidique	Merguez 	Thon à la tomate et au basilic	Rôti de porc au romarin*  Rôti de dinde au romarin	Sauté de bœuf sauce Cantadou, agrume et potiron 	
Sa garniture	Légumes couscous & semoule 	Fusilli 	Poêlée de légumes et riz 	Purée de courge butternut et pomme de terre bio 	
Produit laitier	Yaourt nature 	Camembert 	Emmental 	Mimolette	
Dessert	Fruit 	Fruit 	Smoothie pomme banane 	Cake chocolat et mandarine 	



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

