

Du 01 au 05 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de betteraves rouges	Macédoine mayonnaise	Radis et beurre	Carottes râpées Vinaigrette
Plat protidique		Steak haché	Saucisse chipolatas S/P : Saucisse de volaille façon chipolatas	Emincé de saumon sauce citron	Couscous de légumes
Sa garniture	FERIE	Pommes de terre noisette	Lentilles mijotées	Purée de courgette et pommes de terre	Semoule
Produit laitier		Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Gouda	Coulommiers
Dessert		Fruit	Fruit	Fruit	Cake à la 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

Retrouvez les plats cuisinés par nos équipes



Du 08 au 12 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de lentilles	Salade verte vinaigrette 	Concombre en cubes Vinaigrette 	**Amuse-Bouche : Cake haricots rouge et framboise** Pâté de campagne* Et cornichon Œuf dur Mayonnaise
Plat protidique		Ravioli de bœuf gratiné	Cuisse de poulet rôti et son jus 	Caponata (duo de courgette, olive, poivron) 	Merlu sauce tomate et au basilic
Sa garniture		Yaourt nature sucré	Jardinière de légumes	Penne rigate 	Riz
Produit laitier		Fruit	Emmental	Fromage blanc nature	Carré
Dessert			Lacté saveur vanille nappé caramel	Compote de pommes 	Fruit Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville



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

Retrouvez les plats cuisinés par nos équipes



Du 15 au 19 mai 2023

Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou-fleur Vinaigrette	Coquillettes au pesto	Concombre en rondelles à la crème		
Plat protidique	Sauté de poulet sauce au romarin	Filet de colin d'Alaska pané et citron	Carmentier aux lentilles corail		
Sa garniture	Semoule	Chutney de Courgettes		FERIE	
Produit laitier	Yaourt nature	Tomme d'Auvergne	Camembert		
Dessert	Fruit	Fruit	Gâteau au fromage blanc		

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

Retrouvez les plats cuisinés par nos équipes



Du 22 au 26 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Crêpe tomate mozzarella	Salade de haricots rouges et tomate comme un chili (tomate, épices chili)	Céleri rémoulade	Salade de tomates vinaigrette	**Les Pas Pareille** Tartinable cream cheese pesto vert
Plat protidique	Steak haché	Sauté de poulet au curry	Rôti de bœuf , jus aux herbes	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis	Des de colin d'Alaska PMD sauce basilic
Sa garniture	Frites	Haricots verts à l'ail	Purée de pommes de terre		Epinards branche à la béchamel
Produit laitier	Fromage frais fondu Vache qui rit	Petit fromage frais aux fruits	Bûche mélangée	Yaourt nature sucré	Edam
Dessert	Fruit	Fruit	Smoothie pomme et pêche	Fruit	Moelleux chocolat

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

Retrouvez les plats cuisinés par nos équipes



Du 29 au 31 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Radis roses beurre	Taboulé		
Plat protidique	FERIE	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse <i>S/P : saucisse de volaille façon chipolata</i>		
Sa garniture		Petits pois et carottes	Haricots blancs coco sauce tomate		
Produit laitier		Yaourt aromatisé	Pointe de brie		
Dessert		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

Retrouvez les plats cuisinés par nos équipes

