

Le 01 au 02 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre				Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)  	Salade de blé aux petits légumes  
Plat protidique				Pain de poisson (colin) du chef sauce tomate  	Rôti de veau au jus  
Sa garniture				Riz   	Courgettes au persil  
Produit laitier				Saint Paulin   	Fromage frais aux fruits  
Dessert				Crème dessert vanille 	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



Du 05 au 09 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates Vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Concombre tzatziki 	Pizza tomate et fromage	** Les Pas Pareilles** Carottes râpées
Plat protidique	Poulet rôti	Quenelle sauce provençale	Sauté de bœuf sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)	Fricassée de lentilles, légumes (poireau, carotte) et pdt 	Cube de poisson PMD sauce citron persillée
Sa garniture	Purée de pomme de terre	Riz 	Haricots verts à l'ail		Penne
Produit laitier	Emmental	Yaourt nature sucré 	Camembert	Bûche mélangée	Gouda
Dessert	Crème dessert chocolat	Fruit	Cake au citron 	Fruit	Fromage blanc <i>Marmelade framboise</i> <i>poivron</i>

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 12 au 16 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de betterave Vinaigrette	Radis roses Beurre	Crêpe tomate mozzarella	Salade de riz composée	C'est la fête : Au revoir les grands Tranche de pastèque
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce forestière (champignons)	Fusillis sauce champignons crémée 	Rôti de porc* sauce charcutière (moutarde, cornichon) S/P : Rôti de dinde sauce charcutière (moutarde, cornichon)	Sauté de poulet sauce curry	Meunière colin d'Alaska frais ketchup du chef
Sa garniture	Semoule		Carottes	Courgettes à la provençale	Pommes de terre quartier avec peau
Produit laitier	Fromage frais aromatisé	Coulommiers	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Fromage frais Rondelé
Dessert	Fruit	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit	Fruit	Mix lait cacao du chef

Pour plus de 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 19 au 23 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Concombre vinaigrette	Taboulé	Salade de courgettes, tomate et ciboulette	Houmous pesto vert	Repas froid Salade verte aux croûtons Vinaigrette
Plat protidique	Enchilada (Haricots rouges, maïs)	Omelette	Parmentier de thon	Nuggets de fromage	Jambon blanc froid <i>S/P : Jambon de dinde</i>
Sa garniture	Tortilla de blé	Haricots verts à l'ail		Carottes au persil	Salade piémontaise (dinde)
Produit laitier	Tomme d'Auvergne	Carré	Yaourt nature	Edam	Coulommiers
Dessert	Compote de poires	Fruit	Gâteau aux fromage blanc	Fruit	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

Retrouvez les plats cuisinés par nos équipes



Du 26 au 30 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates vinaigrette	Salade de pomme de terre mimosa	Œuf dur Et mayonnaise	**Amuse-bouche : Confiture cerise noir** Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Tranche de pastèque
Plat protidique	Caponata (duo de courgette, olive, poivron)	Sauté de bœuf sauce olive	Tajine de légumes, pois chiches, patate douce,	Rôti de dinde à la diable	Pavé de colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé
Sa garniture	Torsades	Carottes au persil	Semoule	Haricots verts persillés	Riz
Produit laitier	Gouda	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature	Camembert
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit	Fruit	Clafoutis pêche pistache	Smoothie fraise banane

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

