

de la cantine Menu

mois d'août 2025

Tous les repas sont préparés
par les cuisiniers municipaux
en collaboration avec
la diététicienne de la ville.



Labels Egalim

pour une alimentation saine et durable.

1 repas végétarien par semaine

AGORES

Charte de qualité Agores :
lutte contre le gaspillage
alimentaire, développement
d'une cuisine durable,
de qualité et bio.

→ Information : les plats fabriqués par la cuisine centrale
peuvent contenir les allergènes suivants :

gluten, arachides, fruit coque, œuf, poisson, soja,
lait, crustacés, mollusques, céleri, moutarde,
sésame, lupin, dioxyde/sulfites.

→ En cas de doute et pour toute demande d'information,
contacter le service restauration au 02 47 44 56 14.

→ Pour des raisons d'empêchement majeur,
les menus peuvent être modifiés, tout en respectant
leur équilibre nutritionnel.



Menu végétarien



Menu Bio



Goûter



Lundi 4

Betterave
vinaigrette
Ball-Burgers
Sauce tomate
Haricots verts
Far Breton*

Moelleux nature-
lait choc

Mardi 5

Surimi
Sauce cocktail
Spaghettis
Carbonara de dinde
Fromage blanc aux
fruits

Pain -confiture-
compote

Mercredi 6

Tomates - Mozzarella
Cubes poisson sce
safrané
Riz
Cantal / Nectarine

Chocolatine-banane

Jeudi 7

Concombres Bulgare
Croustillant fromager
Pomme rissolées
Compote de pomme

Pain-Choco-
fromage blanc

Vendredi 8

Salade de tortis
Pilons poulet
Chips
Saint nectaire
Abricots

Barre Bretonne-
Jus fruits

Lundi 11

Taboulé
Œufs durs sauce
tomates
Brocolis
Crème vanille

Moelleux-
Yaourt à boire

Mardi 12

Salade
roquefort
Merguez
Purée carottes
"Maison"
Fraises au sucre

Pain-fromage-
jus de fruit

Mercredi 13

Carottes râpées
Picatta de volaille
Petits Pois
Yaourt aux fruits
Galette St Michel

Croissant-
Petit suisse

Jeudi 14

Melon
Salade Marco polo
Filet de colin Sauce
tartare
Kiri
Eclair chocolat

Pain chocolat -
Lait nature

Vendredi 15

FÉRIÉ

Pitch-
jus de fruit

Lundi 18

Tomates Emmental
Omelettes
Ratatouille
Mille feuilles

Jus fruits-
Moelleux citron

Mardi 19

Salade
Vendéenne
Spaghettis
Bolognaise
Nectarine

Pain-Fromage-
Pomme

Mercredi 20

Salade
Piémontaise
Cordon Bleu
Haricots Beurre
Salade de Fruits

Muffin -
jus de fruits

Jeudi 21

Concombres
vinaigrette
Blanquette
de poisson
Semoule
Compote de fruits

Madeleine-
Yaourt Aro

Vendredi 22

Riz Niçoise
Pastèque
Quiche fromage
Chips
Yaourt Nature /
Madeleine

Barre pâtissière-
Banane

Lundi 23

Gaspacho
Pomme noisette
Camembert
Abricots

Moelleux-
Petit suisse

Mardi 24

Melon
Pilons de Poulet
Paprika
Gratin dauphinois
Bûche de chèvre
Glace

Pain choc-
Jus de fruits

Mercredi 25

Rillettes de thon
Boulettes bœuf sce
tomate
Coquillettes
Fromage râpé
Nectarine

Muni

Jeudi 26

Concombres
vinaigrette
Poisson
Bonne femme
Riz
Compote de fruits

Muni

Vendredi 27

Tomates
vinaigrette
Jambon blanc
Ratatouille
Yaourt nature

Muni

Toutes nos viandes et préparations animales sont d'origine française*