

de la cantine Menu mois de septembre

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

**St PIERRE
des CORPS**

Lundi

1^{er} Septembre

Maquereaux
moutarde
Piccata de volaille
Haricot beurre
Tartare
Nectarine

Moelleux-Yaourt
à boire

8 Septembre

Rillettes de thon
Paupiettes de veau
Sauce Chasseur
Coquillettes
Eclair au chocolat*

Jus fruits-
Moelleux citron

15 Septembre

Betteraves
vinaigrette
Poisson à
l'Armoricaine
Choux fleurs
Camembert-Ananas

Moelleux-Petit
suisse

22 Septembre

Tomates
Cordon bleu
Riz
Ratatouille
Petit Suisse

Moelleux nature-
lait choc

Mardi

2 Septembre

Salade verte-Mais
Omelette fromage
Pommes rissolées
Compote de fruits

Pain-fromage-
Jus de fruit

9 Septembre

Carottes râpées
Saumonnette
Sauce citron
Riz Basmati
Œufs à la neige

Pain-Fromage-
Pomme

16 Septembre

Concombre
Bulgare
Steacks haché
de Volaille
Macaroni
Emmental rapé
Tarte citron*

Pain choc-Jus de
fruits

23 Septembre

Salade Stromboli
Hachis parmentier
Végétal
Poire

Pain -confiture-
compote

Mercredi

3 Septembre

Melon Boulettes
de bœuf sauce
tomate Purée
de légumes
"maison". Crème
dessert vanille*

Croissant-Petit
suisse

10 Septembre

Nems de Légumes
Escalope de volaille
Sauce Provençale
Pommes
campagnarde
Emmental-Banane

Chocolatine-
Compote

17 Septembre

Céleri rémoulade
Sauté d'agneau
Purée "maison"
Moelleux
chocolat

Madeleine-
Yaourt Aro

24 Septembre

Macédoine
Filet de lieu
Sauce Normande
Poêlée duo carottes
Compote de fruits-
Biscuit

Chocolatine-
banane

Jeudi

4 Septembre

Riz à la niçoise
Poisson pané
Citron
Petits pois
Tarte pommes*

Pain chocolat -
Lait nature

11 Septembre

Melon
Pizza fromage
"maison"
Salade verte
Pomme
de "Touraine"

Pain-confiture-
jus de fruit

18 Septembre

Salade Marco-Polo
Escalope de poulet
à la crème
et champignons
Printanière
de légumes
Raisin

Pain-Confiture-
Compote

25 Septembre

Rougail saucisse
semoule
Salade verte
Saint nectaire
Tarte
Tropézienne*

Pain-Choco-
fromage blanc

Vendredi

5 Septembre

Crêpe emmental
Veau marenco
Flageolets
Fromage blanc
fraise

Pitch-jus de fruit

12 Septembre

Tomate vinaigrette
basilic. Pilons
de poulet rôtis
Haricots blancs
Yaourt aux fruits
Petit sablé

Barre pâtisserie-
Banane

19 Septembre

Œufs durs
mayonnaise
Ravioli de légumes
Salade verte
Compote de
pommes

Pain au lait-jus
de fruits

26 Septembre

Salade Niçoise
Œufs à la florentine
Epinards à la crème
Vache qui rit
Cubes de pêche
au sirop

Barre Bretonne-
Jus fruits

Certains plats peuvent contenir de la gélatine animale. Toutes nos viandes et préparations à base de viande sont d'origine française.