

de la cantine

Menu

mois de février

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 3

Maquereaux moutarde
Saucisse de volaille
Sauce Curry
Riz basmati
Pomme de Touraine

Madeleine-Lait
chocolat

Mardi 4

Salade Marco Polo
Pavé de colin
Sauce oseille
Petits pois
Crème vanille "Maison"

Pain-choc
Jus de fruit

Mercredi 5

Galette
Chèvre tomates
Salade verte
Tome blanche
Crêpes au sucre

Biscuit choc-
Petit suisse

Jeudi 6

Brocolis vinaigrette
Coquillettes
Bolognaise de lentilles
Clémentines

Pain-Confiture-
Yaourt à boire

Vendredi 7

Potage crécy
Sauté de lapin
Chasseur
Haricots verts
Tartare / Yaourt
aux fruits

Pain au lait-
jus de fruits

Lundi 10

Sardine
au beurre
Cheese Burger
Potatoes
Compote fruits- Biscuit

Moelleux nature-
lait choc

Mardi 11

Concombres
Vinaigrette
Calamars
à la romaine
Purée de potiron
Pêche au sirop /
Biscuit

Pain-confiture
compote

Mercredi 12

Salade Vendéenne
Demi lune bolognaise
Haricots beurre
Fromage blanc
aux fruits

Muffin-banane

Jeudi 13

Potage Grand-mère
Filet de lieu
Sauce Grand Mère
Riz safrané
Tarte pommes

Pain-fromage blanc

Vendredi 14

Œufs durs mayonnaise
Boulettes sarrasin
Provençale
Pommes rissolées
Camembert/Poire

Barre Bretonne
jus de fruits

Lundi 17

Pamplemousse
Croustillant fromager
Printanière de
Légumes
Poire de Touraine

Madeleine-Lait
chocolat

Mardi 18

Choux
à l'Indienne
Tomate farcie
Riz
Yaourt nature

Pain -chocolat-
compote

Mercredi 19

Salade Niçoise
Pavé de hoki
à la crème
Petits pois
Saint nectaire
Ananas au sirop

Croissant-Petit suisse

Jeudi 20

Crème Dubarry
Sauté de veau
Marengo
Pomme vapeur
Orange

Pain-Conf-Yaourt
à boire

Vendredi 21

Salade au cantal
Couscous
Poulet-Merguez
et ses légumes
Compote fruits/biscuit

Brioche-jus de fruit

Lundi 24

Betteraves vinaigrette
Chili Con Carne
Riz
P'tit Louis
Banane

Moelleux citron-
lait choc

Mardi 25

Salade végétale
Omelette fromage
Ratatouille
Eclair chocolat *

Pain-fromage
Pomme

Mercredi 26

Feuilleté
au fromage
Cuisse poulet
basquaise
P de Terre-Salsifis
Salade de fruits-Biscuit

Madeleine-Compote

Jeudi 27

Carottes Râpées
Tajine d'agneau
Semoule
Gâteau
Basque *

Pain-confiture-
jus de fruit

Vendredi 28

Potage de légumes
Cubes de poisson
Sauce Bonne femme
Brocolis
Pomme de Touraine

Granola-Banane

Peut contenir de la gélatine animale*

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

de la crêche Menu mois de février

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 3

Saucisse de volaille
Sauce Curry
Riz basmati
Purée 3 légumes
Pomme de Touraine

Mardi 4

Salade Marco Polo
Pavé de colin
Sauce oseille
Purée de courgettes
Crème vanille "Maison"

Mercredi 5

Escalope de poulet
Salade verte
Purée de Carottes
Crêpes Nutella

Jeudi 6

Coquillettes
Bolognaise de lentilles
Purée petits pois
Clémentines

Vendredi 7

Potage crécy
Sauté de lapin
Chasseur
Purée de céleri
Yaourt nature

Lundi 10

Omelette
Potatoes
Purée de Brocolis
Compote fruits

Mardi 11

Concombres
Vinaigrette
Filet de poisson
Purée de Butternuts
Banane

Mercredi 12

Escalope de poulet au jus
Haricots beurre
Purée de Choux Fleurs
Yaourt nature

Jeudi 13

Potage Grand-mère
Filet de lieu
Sauce Grand Mère
Purée de panais
Tarte aux pommes

Vendredi 14

Sardines
Boulettes sarrasin
Provençale
Purée Courges
Poire de Touraine

Lundi 17

Pamplemousse
Omelette aux herbes
Printanière-Purée
Epinards
Kiwi

Mardi 18

Tomate farcie
Riz
Purée
Haricots-Verts
Yaourt nature

Mercredi 19

Pomelos
Pavé de hoki à la crème
Petits pois
Purée de Patates Douces
Petit suisse

Jeudi 20

Crème Dubarry
Sauté de veau Marengo
Purée Vitelottes
Orange

Vendredi 21

Couscous
Poulet-Merguez et ses légumes
Purée Potirons
Compote fruits

Lundi 24

Chili Con Carne
Riz
Purée 3 légumes
Pomme de Touraine

Mardi 25

Omelette fromage
Ratatouille
Purée de Courgettes
Fromage blanc

Mercredi 26

Escalope de poulet Basquaise
P de Terre-Salsifis
Purée de Carottes
Salade de fruits

Jeudi 27

Carottes Râpées
Tajine d'agneau
Semoule
Purée Petits Pois
Yaourt nature

Vendredi 28

Potage de légumes
Cubes de poisson
Sauce Bonne femme
Purée céleri
Banane

Peut contenir de la gélatine animale*

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