

de la cantine

Menu

mois de janvier

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 6

Saucisson sec et à l'ail
Fileté poisson pané
Citron
Printanière
de légumes
Compote pommes

Madeleine-Lait
chocolat

Mardi 7

Boulettes de bœuf
Sauce Provençale
Blé à la tomate
Camembert
Clémentines

Pain-choc
Jus de fruit

Mercredi 8

Salade verte
Mais
Couscous
et ses légumes
Flan pâtissier
"maison"

Gaufre-Petit
suisse

Jeudi 9

Salade Grecque
Raviolis
de légumes
Banane

Pain-Confiture-
Yaourt à boire

Vendredi 10

Carottes râpées
Escalope dinde
à la crème
Coquillettes
Tarte aux pommes

Pain au lait-
jus de fruits

Lundi 13

Cubes de poisson
Dieppoise
Riz safrané
Vache qui rit
Orange

Moelleux nature-
lait choc

Mardi 14

Potage de légumes
Bœuf en daube
Pomme vapeur
Flanby

Pain-confiture
compote

Mercredi 15

Crevettes Bouquets
Cordon bleu
Purée de légumes
Tarte Normande *

Muffin-banane

Jeudi 16

Friand fromage
Spaghetti
bolognaise végété
Pomme de Touraine

Pain-fromage blanc

Vendredi 17

Concombre à la crème
Sauté de dinde
moutarde
Petits pois-Carottes
Galette des rois

Barre Bretonne
jus de fruits

Lundi 20

Pilons de poulet
Pommes rissolées
Yaourt à la Grecque
Mini cake chocolat

Madeleine-Lait
chocolat

Mardi 21

Betteraves vinaigrette
Saucisse de Toulouse
Lentilles
Brie
Poire de Touraine

Pain -chocolat-
compote

Mercredi 22

Céleri rémoulade
Hachis Parmentier
"Maison"
Salade verte
Tarte tropézienne

Croissant-Petit suisse

Jeudi 23

Potage Crécy
Steak fromager
haricots verts
Clémentines

Pain-Conf-Yaourt
à boire

Vendredi 24

Filet de lieu frais
Sce Curry
Riz Pilaw
Saint nectaire
Salade de fruits

Pitch-jus de fruit

Lundi 27

MENU CHINOIS

Nems de légumes
Piccatas volaille Thai
Nouilles chinoises
Ananas-P'tit sablé

Moelleux citron-
lait choc

Mardi 28

Salade Suisse
Paupiette de veau
Sauce Porto
Choux fleur béchamel
Riz au lait *

Pain-fromage
Pomme

Mercredi 29

Macédoine
Farfalles tomate
-basilic
Emmental râpé
Eclair chocolat

Madeleine-Compote

Jeudi 30

Sardines
Cuisse poulet
Basquaise
Poêlée Duo carottes
Brownies
Crème anglaise

Pain-confiture-
jus de fruit

Vendredi 31

Crème de courgettes
Dos de colin
Sauce poireaux
Ratatouille
Pomme de Touraine

Barre pâtissière
Banane