

de la cantine

Menu

mois de juin

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.*

Lundi 2

Maquereau
moutarde
Escalope de dinde
Sauce aigre douce
Duo de carottes
Yaourt au fruits*

Cake-Compote

Mardi 3

Menu Portugais
Beignets de morue
Sauté de veau à la
portugaise
Riz
Pasteis de Natta*

Pain-Samos-
Jus de fruits

Mercredi 4

Melon
Merguez
Pates au gratin
Tartare
Pommes au four

Madeleine-
Petit suisse

Jeudi 5

Tomates Balsamique
Calamars à la
romaine
Citron
Epinard à la crème
Liégeois

Pain-Confiture
-Yaourt

Vendredi 6

Carottes Râpées
Blanquette de
Haricots Blancs
Camembert
Nectarine

Pain au lait-
jus de fruits

Lundi 9

Férié

Mardi 10

Salade composée
au Thon
Aiguillettes de poulet
Crousty
Sauce mayonnaise
Poêlée campagnarde
Banane

Pain -confiture-
compote

Mercredi 11

Menu de la Mer
Surimi
Brandade
océane
Churros

Chocolatine-
Jus de fruits

Jeudi 12

Haricots verts
vinaigrette
Pâtes
bolognaise
Saint Paulin
Fraises

Moelleux nature-
lait choc

Vendredi 13

Betteraves rouges
Dhal de lentilles
Crumble "Maison"
aux pommes Fruits
rouges

Barre Bretonne-
Jus fruits

Lundi 16

Tomates Mozzarella
Jambon
au torchon
Coquille
Abricots

Madeleine-
Banane

Mardi 17

Rillettes de thon
Pizza "Maison"
Fromage-Champi-
gnons
Salade fruits
Madeleine

Pain-fromage-
Jus de fruit

Mercredi 18

Radis beurre
Fish and chips
Pommes rissolées
Fromage blanc
Coulis fruits rouges

Chausson
pommes-Yaourt

Jeudi 19

Macédoine aux
œufs
Quiche au fromage
Salade verte
Compote

Moelleux -
Lait chocolat

Vendredi 20

Menu "Viva ESPAÑA"

Gaspacho
Paëlla
Valencienne
Melon espagnol

Pitch-
jus de fruit

Lundi 23

Melon
Tortellinis 4 fromages
Fromage blanc
exotique
Galette St Michel

Tronche de cake-
Jus de fruits

Mardi 24

Sardines
Chili
Con Carn
Fraises
Au sucre

Pain-Fromage-
Pomme

Mercredi 25

Salade
Piémontaise
Omelette Fromages
Petits pois
Tartes aux
framboises

Croissant-
Compote

Jeudi 26

Feuilleté emmental
Filet de lieu frais
Sauce normande
Duo de carottes
Nectarine

Pain-confiture-
jus de fruit

Vendredi 27

Salade César
Parmentier
de canard
Comté
Eclair au chocolat

Barre pâtisserie-
Banane

Lundi 30

Pommes de terre
Vinaigrette
Poisson pané-Ci-
tron
Brocolis vapeur
Coulommiers
Abricots

Cake-
Yaourt fruits

Mardi 1

Concombre
vinaigrette
Riz Pilaf
Aux Petits légumes
Mille feuilles

Pain-Fromage-
jus de fruits

Mercredi 2

Nem
de légumes
Cordon Bleu
Gratin de courgettes
Pêche

Muffin-
Compote

Jeudi 3

Salade coleslaw
Lasagne
Provençale
Flan caramel

Pain-Confiture-
Yaourt nature

Vendredi 4

Pastèque
Salade Marco-Polo
Pilons Mexicain
Chips/Mimolette
Compote de fruits

Pain au lait-
jus de fruits

→ 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.

