

de la cantine

Menu

mois de mai

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 28

Tomates
mozzarella
Calamars
à la romaine
Citron
Choux fleurs
Choux à la crème

Cake-Yaourt
fruits

Mardi 29

Haricots verts
vinaigrette
Cubes poisson
Sauce Armoricaine
Riz basmati
Fraises au sucre

Pain-Samos-
Jus de fruits

Mercredi 30

Salade Niçoise
Escalope de poulet
à la crème
Petits pois
Crème vanille
"maison"

Madeleine-
Petit suisse

Jeudi 1

Férié

Vendredi 2

Œufs durs mayonnaise
Moussaka de légumes
Vache qui rit
Compote /St Michel

Pain au lait-
jus de fruits

Lundi 5

Taboulé
Omelette Pommes
de terre
Salade verte
Banane

Moelleux nature-
lait choc

Mardi 6

Carottes râpées
Pilons de poulet
à la Mexicaine
Poêlée campagnarde
Yaourt aux fruits*

Pain -confiture-
compote

Mercredi 7

Crevettes
Brandade
océane
Fraises au sucre

Chocolatine-
Jus de fruits

Jeudi 8

Férié

Vendredi 9

Rillettes de volaille
Nugget's de saumon
Brocolis
Cantal
Kiwi

Barre Bretonne-
Jus fruits

Lundi 12

Tomates mais
Sauté de dinde
à la moutarde
Rostis de légumes
Nectarine

Madeleine-
Banane

Mardi 13

Sardines
Boulettes de bœuf
"bio"
Sauce Tomates
Gratin de courgettes
Moelleux chocolat*

Pain-fromage-
Jus de fruit

Mercredi 14

Concombre bulgare
Fish and chips
Potatoes
Yaourt à boire fraise
Madeleine longue

Chausson
pommes-Yaourt

Jeudi 15

Melon
Farfalles/Ratatouille
Emmental râpé
Petit suisse aux fruits

Moelleux -
Lait chocolat

Vendredi 16

Surimi
Parmentier de canard
Salade verte
St Moret
Abricots

Pitch-
jus de fruit

Lundi 19

Tomate farcie Véggie
Riz pilaf
Tome noire
Yaourt nature/Sablé

Tronche de cake-
Jus de fruits

Mardi 20

Melon
Couscous
et ses légumes
Crème chocolat
"maison"

Pain-Fromage-
Pomme

Mercredi 21

Salade
Marco Polo
Omelette aux herbes
Choux fleur
Ananas

Croissant-
Compote

Jeudi 22

Salade Paumarol
Pavé de colin
Sauce Normande
Duo de carottes
Riz au lait Ferme
Maurice

Pain-confiture-
jus de fruit

Vendredi 23

Salade Vendéenne
S.dinde
Sauté de poulet
Pizzaiola
Macaroni
Poire de Touraine

Barre pâtisserie-
Banane

Lundi 26

Œufs durs Mayo
Chausson pané sce
tomate
Petits pois
Tarte aux Citrons

Cake-
Yaourt fruits

Mardi 27

Menu "Viva España"
Gaspacho
Paëlla
Valencienne
Melon espagnol

Pain-Fromage-
jus de fruits

Mercredi 28

Pommes de terre
Vinaigrette
Steack de volaille
Haricots beurre
Coulommiers
Nectarine

Muffin-
Compote

Jeudi 29

Férié

Vendredi 30

Pont de l'acension