

de la cantine

Menu

mois d'octobre

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.



Lundi 30

Sardines au beurre
Emincé de dinde basquaise
Petits pois
Pomme de Touraine

Moelleux citron-lait choc

Mardi 1

Salade au gruyère
Omelette
pommes de terre
Choux fleurs-brocolis
Flan pâtissier "maison"

Pain-Fromage-Pomme

Mercredi 2

Choux rouge
Veau Marengo
Coquillettes
Samos
Moeleux
chocolat *

Chocolatine-Compote

Jeudi 3

Salade nordique
Filet de lieu et citron
Epinard à la crème
Raisin noir

Pain-confiture-jus de fruit

Vendredi 4

Concombre bulgare
Boulettes bœuf Provençale
Pomme rissolées
Fromage blanc nature

Barre pâtissière-Banane

Lundi 7

Betteraves vinaigrette
Escalope viennoise
Julienne de légumes
Yaourt aux fruits

Madeleine-Lait chocolat

Mardi 8

Salade verte-mais vinaigrette
Paëlla de la mer
Kiri
Raisin blanc

Pain choc-Jus de fruits

Mercredi 9

Macédoine
Farfalles tomate-basilic
Emmental râpé
Crème chocolat "maison"

Croissant-Petit suisse

Jeudi 10

Haricots verts
Vinaigrette
Hachis
Parmentier
Salade verte
Poire

Pain-confiture-yaourt à boire

Vendredi 11

Cuisine des îles
Rougail saucisse
Semoule
Tarte coco
Banane

Pain au lait-jus de fruits

Semaine du goût
haute en couleur

Lundi 14

Omelette
Pommes rissolées
Haricots beurre
Emmental
Ananas et biscuit

Moelleux nature-lait choc

Mardi 15

Tomates
Vinaigrette
Spaghetti bolognaise
Mini babybel
Compote
pommes-fraises

Pain-Fromage-Pomme

Mercredi 16

Brocolis vinaigrette
Escalope de dinde
Sauce aux olives
Haricots verts
Kiwi et Biscuit

Chocolatine-banane

Jeudi 17

Menu végétarien
Carottes râpées
Croustillant fromager
Purée de potiron
Orange

Pain-Choco-fromage blanc

Vendredi 18

Poêlée de poisson
sauce Boursin
Boulgour
basquaise
Camembert
Salade de fruits

Barre Bretonne-Jus fruits

Lundi 21

Croissillon-emental
Blanquette de poisson
Riz
Saint Paulin
Tarte aux myrtilles

Madeleine-Lait chocolat

Mardi 22

Céleri rémoulade
Pilons de poulet
Printanière de légumes
Vache qui rit
Compote-Biscuit

Pain-fromage-Jus de fruit

Mercredi 23

Œufs durs
mayonnaise
Bœuf en daube
Pommes rissolées
Bio
Poire

Croissant-Petit suisse

Jeudi 24

Concombre à la crème
Pates au gruyère
Yaourt aux fruits

Pain-confiture-yaourt à boire

Vendredi 25

Salade coleslaw
Tomate farcie
Semoule
Crème vanille

Brioche Pitch-jus de fruit