

de la cantine Menu mois d'août

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 29

Betterave
vinaigrette
Steak Haché
Sauce tomate
Haricots verts
Far Breton*

Moelleux nature-
lait choc

Mardi 30

Surimi
Sauce cocktail
Spaghetti
Carbonara
Paris-Brest

Pain -confiture-
compote

Mercredi 31

Tomates -
Mozzarella
Cubes poisson
sauce safranée
Riz
St Moret / Nectarine

Chocolatine-
banane

Jeudi 1

Concombres
Bulgare
Croustillant
fromager
Pomme rissolées
Compote de
pomme

Pain-choco-
fromage blanc

Vendredi 2

Pastèque Salade
de tortis
Pilons de poulet
Chips
Chouquettes
à la crème
Banane

Barre Bretonne-
Jus fruits

Lundi 5

Salade Bergerette
Salade, roquefort
Merguez
Purée carottes
"Maison"
Sorbet Citron-Fruits
Rouges

Moelleux-yaourt
à boire

Mardi 6

Taboulé
Omelette pommes
terre
Brocolis
Fraises au sucre

Pain-fromage-
Jus de fruit

Mercredi 7

Céleri Rémoulade
Emincé de volaille
Petits Pois -
Carottes
Yaourt aromatisé
Gavottes

Croissant-
Petit suisse

Jeudi 8

Salade de
tomates-Mais
Boulettes de bœuf
Sauce Provençale
Coquillettes
Pêche

Pain chocolat -
Lait nature

Vendredi 9

Riz Niçois
Melon
Quiche fromage
Chips
Coulommiers
Donuts Chocolat*

Pitch-jus de fruit

Lundi 12

Salade Jurassienne
Spaghetti
Bolognaise
Glace

Jus fruits-
Moelleux citron

Mardi 13

Tomates Emmental
Omelette aux
herbes
Purée "Maison"
Mille feuille

Pain-Fromage-
Pomme

Mercredi 14

Salade Piémontaise
Cordon Bleu
Haricots Beurre
Salade de Fruits
"Frais"

Pain-confiture-
jus de fruit

Jeudi 15

FÉRIÉ

FÉRIÉ

Vendredi 16

Salade Marco-Polo
Pastèque
Pavé de Hoki
Chou Fleur
Yaourt Nature /
Madeleine

Barre pâtisserie-
Banane

Lundi 19

Gaspacho
Cheese - Burger
Pommes noisette
Camembert
Abricots

Moelleux-
Petit suisse

Mardi 20

Melon
Pilons de Poulet
Paprika
Haricots Verts
Eclair au chocolat*

Pain choc-
Jus de fruits

Mercredi 21

Concombres
vinaigrette
Blanquette de
poisson
Riz
Compote de fruits

Madeleine-
Petit suisse

Jeudi 22

Salade de Pâtes,
Surimi
Saucisse végétale
Poêlée ratatouille
Pomme

Pain-Confiture-
Compote

Vendredi 23

Carottes Râpées
Macédoine
Œufs durs
Pommes de terre
Camembert
Glace

Pain au lait-
jus de fruits

Peut contenir de la gélatine animale*
Toutes nos viandes et préparations animales sont d'origine française*