

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.



Lundi 29

Haricots verts
vinaigrette
Calamars à la romaine
Citron
Riz safrané
Fraises au sucre

Madeleine
Petit suisse

Mardi 30

Œufs durs mayo
"maison"
Chou-fleur et pommes
de terre épicées
Vache qui rit
Compote fruits
St Michel

Pain-choc
Jus de fruit

Mercredi 1

Férialé
• pas de cantine •

Férialé
• pas de cantine •

Jeudi 2

Tomate mozzarella
Cubes de poisson blanc
Sauce estragon
Semoule
Pomme de Touraine

Pain-confiture
yaourt à boire

Vendredi 3

Riz, thon, tomates
Escalope à la crème
Petits pois
Crème vanille *
" Fermière "

Pain au lait
jus de fruits

Lundi 6

MENU DE LA MER

Brandade
Océane
Salade verte / kiri
Fromage blanc
et coulis

Moelleux nature-lait
choc

Mardi 7

Boulettes de bœuf
Sauce chasseur
Coquillettes
Moelleux chocolat*

Pain-confiture-
compote

Mercredi 8

Férialé
• pas de cantine •

Férialé
• pas de cantine •

Jeudi 9

Férialé
• pas de cantine •

Férialé
• pas de cantine •

Vendredi 10

Férialé
• pas de cantine •

Férialé
• pas de cantine •

Lundi 13

Lasagne
Provençale
Salade verte
Emmental
Cubes ananas
Petit sablé

Madeleine
yaourt à boire

Mardi 14

Menu proposé par :
Classe CE1-CE2 LP
Couscous végétarien
Tartare
Paris brest*

Pain-fromage
Jus de fruit

Mercredi 15

Salade Niçoise
Escalope poulet
Charcuterie
Macaroni
Yaourt aux fruits*

Croissant
Petit suisse

Jeudi 16

Carottes râpées
Parmentier de canard
Samos
Fraises au sucre

Moelleux - Lait chocolat

Vendredi 17

Menu proposé par :
Classe CE1 LP
Salade maïs
Pizza fromage /
champignons
Pavé cacao*

Pitch-jus de fruit

Lundi 20

Férialé
• pas de cantine •

Férialé
• pas de cantine •

Mardi 21

Pamplemousse-Sucre
Filet de colin
armoricaine
Choux fleurs
Tartare
Chouquettes à
la crème*

Pain-fromage
Jus de fruit

Mercredi 22

Concombre bulgare
Merguez
Jardinière de légumes
Semoule au lait*
Palet breton

Chocolatine-Compote

Jeudi 23

Tomates maïs
Coquillettes / ratatouille
Camembert
Banane

Pain - confiture
jus de fruit

Vendredi 24

Rillettes de thon
Sauté dinde moutarde
Blé
Abricots

Barre pâtisseries
Banane

Lundi 27

Betteraves vinaigrette
Escalope dinde
chasseur
Haricots verts
Compote de pommes

Madeleine
Petit suisse

Mardi 28

Melon
Farfalle sauce basilic
Saint-Paulin
Nectarine

Pain choc
Jus de fruits

Mercredi 29

Salade Paumarol
Cubes de Poisson
Sauce crème
Riz
Petits suisse aux fruits

Madeleine
Petit suisse

Jeudi 30

Menu proposé par :
Classe CM2 LP
Pastèque
Lasagne au saumon
Glace crunch

Pain - Confiture -
Compote

Vendredi 31

Salade Niçoise
Croustillant fromager
Purée de Carottes
Céleri
Orange

Pain au lait
jus de fruits

* "peut contenir de la gélatine animale"