

# de la cantine

# Menu

## mois de novembre

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**

Sardines / beurre  
Emincé de volaille  
Pommes rissolées  
Cocktail de fruits

Moelleux  
lait choc

**Mardi 29**

Salade niçoise  
Boulette de sarrasin  
Duo de Carottes  
Raisin noir

Pain-Fromage-  
Pomme

**Mercredi 30**

Radis beurre  
Bœuf bourguignon  
Gratin dauphinois  
Liégeois chocolat \*

Chocolatine-  
Compote

**Jeudi 31**

Cubes poisson  
sauce citron  
Riz basmati  
Vache qui rit  
Clémentines

Pain-confiture-  
jus de fruit

**Vendredi 1**

**Férié**

Barre pâtissière  
-Banane

**Lundi 4**

Betterave vinaigrette  
Pané de blé tomate  
mozzarella  
Choux fleur  
Béchamel  
Saint Paulin/ Banane

Madeleine-  
Lait chocolat

**Mardi 5**

Rouleau surimi sce  
cocktail  
Boulettes de bœuf  
Sauce Provençale  
Purée de légumes  
Compote pommes

Pain choc-  
Jus de fruits

**Mercredi 6**

Salade verte  
Maïs  
Tajine d'agneau  
Semoule  
Flan pâtissier  
"maison"

Gaufre-  
Petit suisse

**Jeudi 7**

Pomelos au sucre  
Filet de lieu "frais"  
Beurre fondu ail  
persil  
Epinard à la crème  
Poire

Pain-Confi-  
Yaourt à boire

**Vendredi 8**

Carottes râpées  
Escalope dinde  
Coquillettes  
Tarte pommes

Pain au lait-  
jus de fruits

**Lundi 11**

**Férié**

Moelleux  
nature-lait choc

**Mardi 12**

Friands fromage  
Bœuf en daube  
Pommes vapeurs  
Yaourt nature

Pain -confiture-  
compote

**Mercredi 13**

Piémontaise de la mer  
Sauté de dinde  
moutarde  
Haricots beurre  
Saint nectaire  
Kiwi

Muffin-  
banane

**Jeudi 14**

Choux blanc  
Vinaigrette  
Œufs durs  
Poêlée  
Ratatouille  
Moelleux choco

Pain-fromage  
blanc

**Vendredi 15**

**REDUCTION  
DES DECHETS**  
Tzatziki  
Quiche aux légumes  
Emmental  
Carrot cake

Barre Bretonne-  
Jus fruits

**Lundi 18**

Pilons de poulet  
Pommes rissolées  
Samos-Orange

Madeleine-Lait  
chocolat

**Mardi 19**

Radis beurre  
Saucisse de Toulouse  
Lentilles  
Compote/Biscuit

Pain -confiture-  
compote

**Mercredi 20**

Céleri rémoulade  
Couscous  
Tunisien et ses légumes  
Petits suisse  
aux fruits

Croissant-  
Petit suisse

**Jeudi 21**

Haricots verts  
vinaigrette  
Spaghettis  
Bolognaise Végé  
Banane

Pain-Conf-  
Yaourt à boire

**Vendredi 22**

Potage de légumes  
Filet de lieu frais  
Sce Curry  
Riz Pilaw  
Clémentines

Brioche Pitch-  
jus de fruit

**Lundi 25**

Betteraves vinaigrette  
Escalope de dinde à la crème  
et champignons  
Printanière de légumes  
Pomme de Touraine

Moelleux citron-  
lait choc

**Mardi 26**

Salade verte au gruyère  
Fileté de poisson pané  
Citron  
Boullgour à la tomate  
Crème dessert  
chocolat

Pain-Fromage-  
Pomme

**Mercredi 27**

Macédoine  
Farfalles  
tomate-basilic  
Emmental râpé  
Milles feuilles

Madeleine-  
Compote

**Jeudi 28**

Maquereaux à la moutarde  
Hachis  
Parmentier  
Vache qui rit  
Poire de Touraine

Pain-confiture-  
jus de fruit

**Vendredi 29**

Taboulé  
Saucisse de volaille  
Petits pois  
Carottes  
Kiwi

Barre pâtissière-  
Banane

Peut contenir de la gélatine animale\*

Toutes nos viandes et préparations animales sont d'origine française\*