

de la cantine

Menu

mois de septembre

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 26

Taboulé
Omelette
Pommes de terre
Salade Verte
Prunes

Moelleux
nature-lait choc

Mardi 27

Céleri Rémoulade
Emincé de volaille
Petits Pois -
Carottes
Semoule au lait*
Madeleine

Pain -confiture-
compote

Mercredi 28

MENU SURPRISE
CRÈCHE

MENU SURPRISE CRÈCHE

Jeudi 29

MENU SURPRISE
CRÈCHE

MENU SURPRISE CRÈCHE

Vendredi 30

MENU SURPRISE
CRÈCHE

MENU SURPRISE CRÈCHE

Lundi 2

Maquereaux à la
moutarde
Piccata de volaille
Haricot beurre
Tartare
Nectarine

Moelleux-Yaourt
à boire

Mardi 3

Salade verte-Maïs
Omelette au
fromage
Pommes rissolées
Compote de fruits

Pain-fromage-
Jus de fruit

Mercredi 4

Melon
Boulettes de bœuf
sauce tomate
Purée de légumes
"maison"
Crème dessert
vanille*

Croissant-
petit suisse

Jeudi 5

Riz à la niçoise
Poisson pané
Citron
Petits pois
Tarte aux
pommes*

Pain chocolat -
Lait nature

Vendredi 6

Crêpe emmental
Veau marenge
Flageolets
Fromage blanc
fraise

Pitch-jus de fruit

Lundi 9

Rillettes de thon
Paupiettes de
veau
Sauce Chasseur
Coquillettes
Eclair au chocolat*

Jus fruits-
Moelleux citron

Mardi 10

Carottes râpées
Saumonnette
Sauce citron
Blé à la tomate
Œufs à la neige

Pain-Fromage-
Pomme

Mercredi 11

Haricots verts
vinaigrette
Escalope de volaille
Sauce ananas
Pommes campa-
gnardes
Emmental-Banane

Chocolatine-
Compote

Jeudi 12

Melon
Pizza fromage
"maison"
Salade verte
Pomme de
"Touraine"

Pain-confiture-
jus de fruit

Vendredi 13

Tomate vinaigrette
Pilons de poulet
rotis
Haricots blancs
Yaourt aux fruits
Petit sablé

Barre pâtisseries-
Banane

Lundi 16

Betteraves mimosa
Poisson à
l'Armoricaine
Chou fleur
Camembert-Ananas

Moelleux-
Petit suisse

Mardi 17

Concombre
Bulgare
Jambon torchon
Macaroni
Emmental rapé
Tarte citron*

Pain choc-
Jus de fruits

Mercredi 18

Céleri rémoulade
Sauté d'agneau
Purée "maison"
Petit suisse aux
fruits
Madeleine longue

Madeleine-
Yaourt Aro

Jeudi 19

Salade Marco-Polo
Escalope de poulet
à la crème et
champignons
Printanière de
légumes
Raisin

Pain-Confiture-
Compote

Vendredi 20

Œufs durs
mayonnaise
Ravioli de légumes
Salade verte
Compote de
pommes

Pain au lait-
jus de fruits

Lundi 23

Salade bergerette
Cordon bleu
Riz
Ratatouille
Petit Suisse

Moelleux nature-
lait choc

Mardi 24

Salade Stromboli
Hachis parmen-
tier
Végétal
Poire

Pain-confiture-
compote

Mercredi 25

Macédoine
Filet de lieu
Sauce Normande
Poêlée duo carottes
Compote de
fruits-Biscuit

Chocolatine-
banane

Jeudi 26

Rougail saucisse
semoule
Salade verte
Saint-Nectaire
Tarte
Tropézienne*

Pain-Choco-
fromage blanc

Vendredi 27

Salade Niçoise
Omelette au fromage
Epinards à la crème
Vache qui rit
Cubes d'ananas
au sirop

Barre Bretonne-
Jus fruits

Peut contenir de la gélatine animale*

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