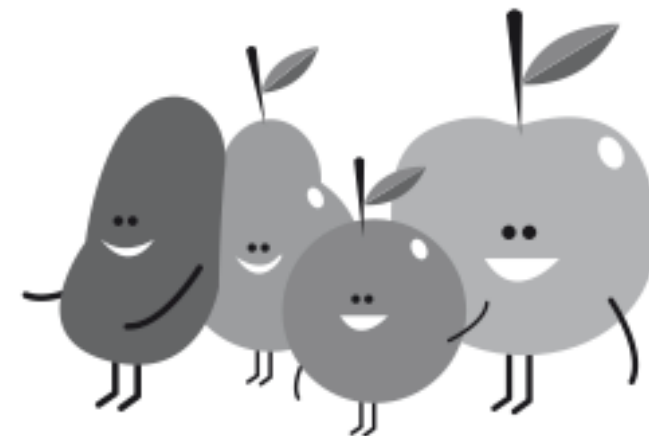


Menus

Restauration scolaire



Du lundi 3 au vendredi 7 décembre 2018

Date	Lundi 03/12	Mardi 04/12	Mercredi 05/12	Jeudi 06/12	Vendredi 07/12
Entrée	Saucisson sec	Carottes râpées	Concombre	Potage	Salade verte
Plat principal	Steak haché	Escalope de poulet sauce Camembert	Sauté d'agneau	Sauté de veau	Saumonette aux câpres
Légumes	Purée	Duo de choux	Flageolets	Haricots verts	Fondue de poireaux / Pommes de terre
Produit laitier	Yaourt bio	Gouda	Petit Suisse au chocolat	Fromage blanc	Emmental
Dessert	Clémentine	Flan pâtissier	Banane	Kiwi	Cocktail de fruits
Goûter	Pain confiture	Mousse au chocolat/Boudoir	Donuts/Pomme	Lait/BN	Pain confiture

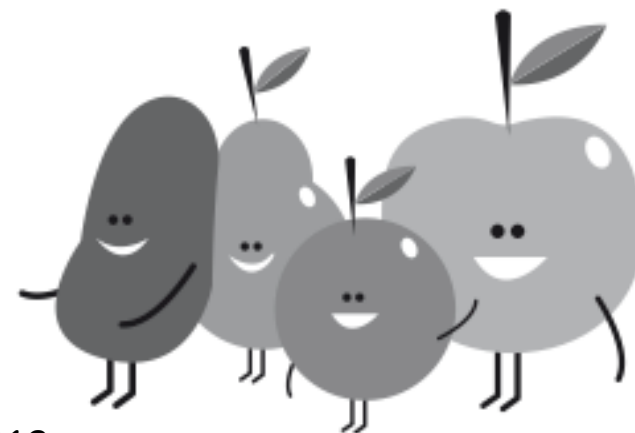
Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.

Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Régie centrale de l'Hôtel de Ville, sur place ou au 01 30 61 21 21.

Menus

Restauration scolaire



Du lundi 10 au vendredi 14 décembre 2018

Date	Lundi 10/12	Mardi 11/12	Mercredi 12/12	Jeudi 13/12	Vendredi 14/12
Entrée	Betteraves	Tomate surimi vinaigrette	Sardines	Avocat vinaigrette	Potage
Plat principal	Rôti de porc	Rôti de veau	Émincé de lapin	Boulette de volaille kefta	Filet de sole
Légumes	Purée de pois cassés	Duo de courgettes	Gratin potiron/carottes/pommes de terre et mascarpone	Couscous	Riz julienne de légumes
Produit laitier	Yaourt bio	Camembert	Petit Louis	Kiri	Emmental
Dessert	Ananas frais	Tartelette aux pommes	Clémentine	Liégeois aux fruits	Salade de fruits frais
Goûter	Gaufre/Lait	Pain au fromage	Yop/Madeleine	Compote/Cake aux fruits	Yaourt/Miel pops

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

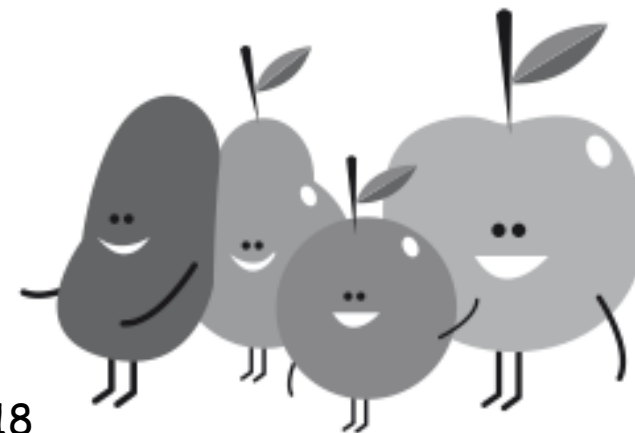
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.

Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Régie centrale de l'Hôtel de Ville, sur place ou au 01 30 61 21 21.

MENUS

Restauration scolaire

Du lundi 17 au vendredi 21 décembre 2018



Date	Lundi 17/12	Mardi 18/12	Mercredi 19/12	Jeudi 20/12	Vendredi 21/12
Entrée	Œuf dur mayonnaise	Concombre	Surimi mayonnaise	Potage	Cocktail de crevettes
Plat principal	Cordon bleu	Petit Salé	Lasagnes aux légumes	Rôti de bœuf	Dinde en sauce
Légumes	Petits pois	Lentilles	Salade	Trio d'haricots	Pommes dauphines
Produit laitier	Babybel	Camembert	Gélifié vanille	Camembert	Chaussée aux Moines
Dessert	Poire	Pomme barbe à papa	Litchi frais	Muffin	Bûche de Noël
Goûter	BN/Banane	Pain au Lait / Chocolat	Crème dessert Oréo	Pain confiture	Croissant / Jus

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.

Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Régie centrale de l'Hôtel de Ville, sur place ou au 01 30 61 21 21.