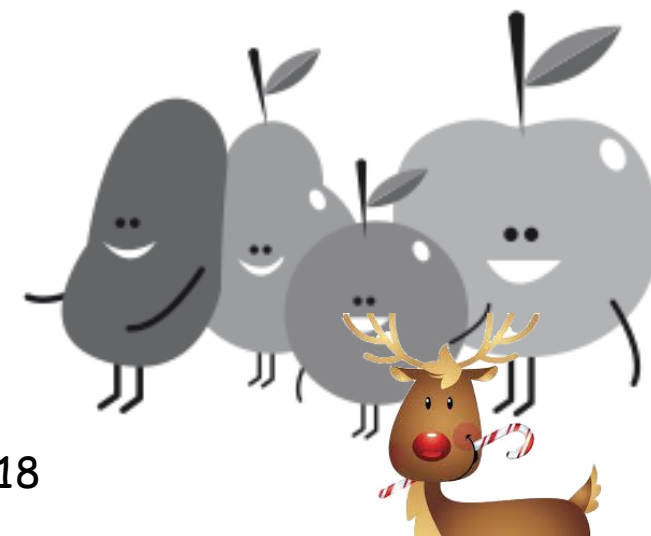



# Menus

## Restauration scolaire



Du lundi 24 au vendredi 28 décembre 2018

Date	Lundi 24/12	Mardi 25/12	Mercredi 26/12	Jeudi 27/12	Vendredi 28/12
Entrée	Saumon fumé	 FÉRIÉ NOËL	Salade d'épeautre	Concombre à la crème	Salade de pommes de terre et haricots verts
Plat principal	Chapon aux morilles		Steak haché	Saucisse de Toulouse	Blanquette de poisson
Légumes	Tatin aux endives		Poêlée de légumes	Purée de panais	Riz
Produit laitier	Roquefort		Kiri	Brie	Fromage blanc
Dessert	Agate pomme cassis		Ananas frais	Poire au chocolat	Clémentines
Goûter					

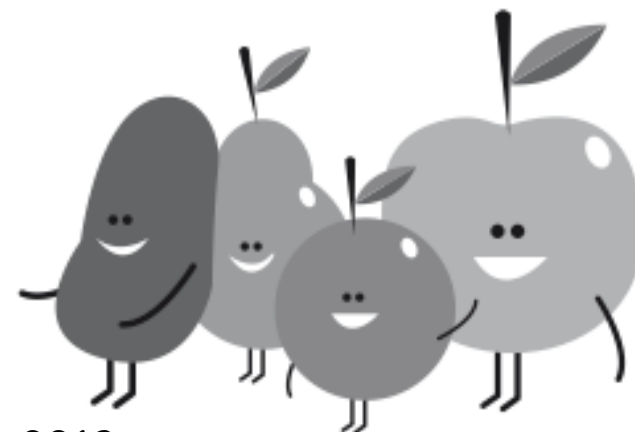
*Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.*

*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 31 décembre au vendredi 4 janvier 2019

Date	Lundi 31/12	Mardi 1 <sup>er</sup> 01	Mercredi 02/01	Jeudi 03/01	Vendredi 04/01
Entrée	Salade de maïs	 <p>FÉRIÉ</p> <p>JOUR DE L'AN</p>	Mousse de canard	Carottes râpées	Salade verte
Plat principal	Lasagnes ricotta épinards		Escalope de poulet crème	Bœuf bourguignon	Risotto de poisson
Légumes			Pâtes de légumes et julienne de légumes	Pommes vapeur	Carottes
Produit laitier	Emmental		Brie	Kiri	Camembert
Dessert	Orange		Clémentine	Flan caramel	Éclair au chocolat
Goûter	Ménélik/lait		Pain d'épices/lait	Baguette viennoise/chocolat	BN/Yop

*Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.*

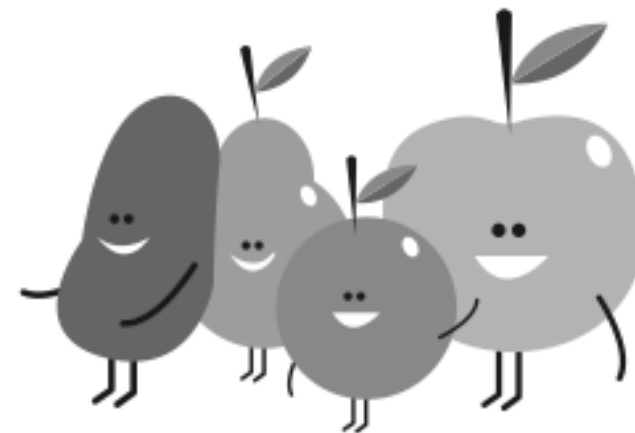
*Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.*

*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 7 au vendredi 11 janvier 2019



Date	Lundi 07/01	Mardi 08/01	Mercredi 09/01	Jeudi 10/01	Vendredi 11/01
Entrée	Salade verte	Concombre	Tomates	Betteraves	Potage potiron
Plat principal	Steak végétal	Blanquette de veau	Moules frites	Rôti de porc	Lieu noir au beurre blanc
Légumes	Penne au pesto	Riz carotte		Purée	Trio de choux
Produit laitier	Yaourt bio	Mini Brun	Fromage blanc	Babybel	Edam
Dessert	Poire	Galette des rois	Compote	Clémentine	Flan pâtissier
Goûter	Pain fromage	Petit beurre/compote	Crème dessert lactée/boudoir	Lunettes de Romans	Banane/lait chocolaté

*Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.*

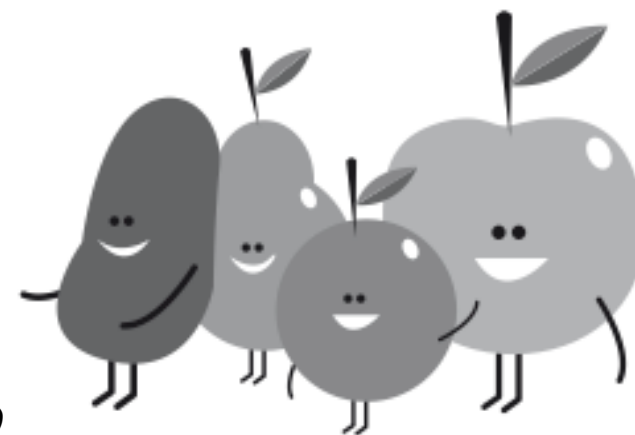
*Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.*

*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 14 au vendredi 18 janvier 2019



Date	Lundi 14/01	Mardi 15/01	Mercredi 16/01	Jeudi 17/01	Vendredi 18/01
Entrée	Salade de maïs	Potage	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise	Salade verte
Plat principal	Nuggets végétariens	Petit salé	Brochette orientale	Rôti de veau	Brandade de poisson
Légumes	Haricots verts	Lentilles	Gratin dauphinois	Duo de carottes à la crème	
Produit laitier	Yaourt bio	Gouda	Saint Môret	Petit Suisse nature	Petit Louis
Dessert	Poire	Orange	Salade de fruits frais	Banane	Compote de pommes
Goûter	Mousse au chocolat	Baguette viennoise confiture	Beignet aux pommes	Croissant/jus	Pain au lait/lait vanille

*Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.*

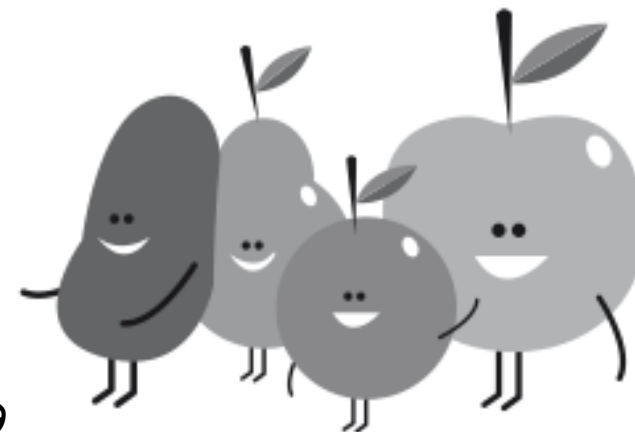
*Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.*

*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 21 au vendredi 25 janvier 2019



Date	Lundi 21/01	Mardi 22/01	Mercredi 23/01	Jeudi 24/01	Vendredi 25/01
Entrée	Surimi	Salade d'endives	Nem	Potage	Tomates
Plat principal	Cordon bleu	Couscous merguez	Sauté végétal	Cuisse de poulet	Pavé de saumon
Légumes	Petits pois		Riz cantonais	Perles	Courgettes/pommes de terre
Produit laitier	Mini Brun	Yaourt bio	Yaourt aux fruits	Kiri	Babybel
Dessert	Clémentine	Orange	Litchis	Pomme	Tarte aux myrtilles
Goûter	Ménélik/petit Suisse	Madeleine/compote	Banane/lacté chocolat	Pain fromage	Cake aux fruits/lait

*Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.*

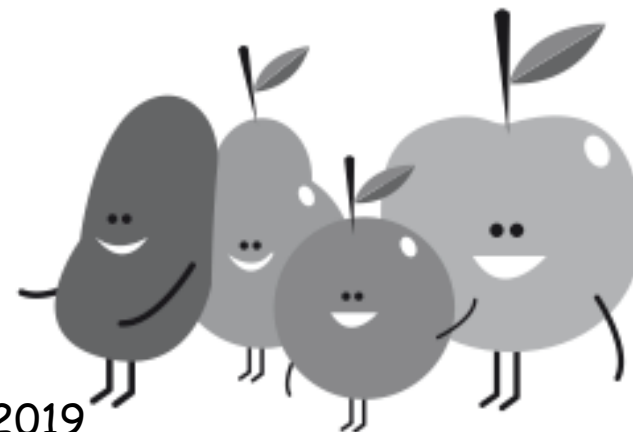
*Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.*

*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 28 janvier au vendredi 1<sup>er</sup> février 2019



Date	Lundi 28/01	Mardi 29/01	Mercredi 30/01	Jeudi 31/01	Vendredi 1 <sup>er</sup> /02
Entrée	Salade de cœurs de palmier	Carottes râpées	Tarte aux poireaux	Velouté de salsifis	Pamplemousse au sucre
Plat principal	Steak fromager	Sauté de dinde au paprika	Rôti de porc	Boulette d'agneau	Filet meunière
Légumes	Coquillettes	Haricots beurre	Chou-fleur persillé	Riz aux poivrons	Pommes de terre/blettes
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Tome noire	Délice de Camembert	Cœur de bleu	Fromage blanc
Dessert	Pomme	Roulé aux fraises	Kiwi	Clémentine	Poire au chocolat
Goûter	Pain confiture	Dessert lacté vanille/boudoir	Donuts/pomme	Lait/BN	Pain confiture

*Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.*

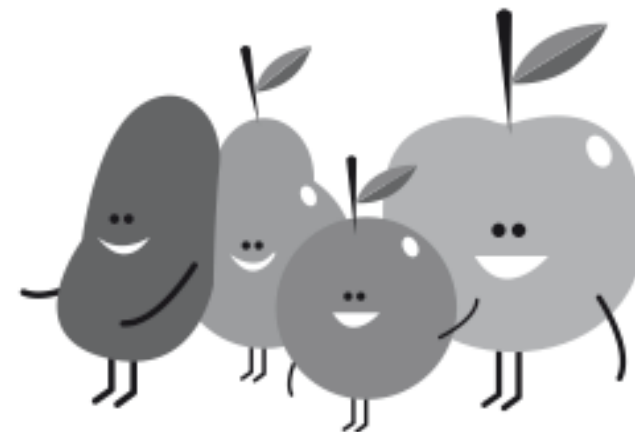
*Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.*

*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 4 au vendredi 8 février 2019



Date	Lundi 4/02	Mardi 5/02	Mercredi 6/02	Jeudi 7/02	Vendredi 8/02
Entrée	Terrine de lapin	Betteraves fines herbes	Chou blanc duo de fromages	Tomate/maïs	Potage
Plat principal	Omelette	Galette de sarazin poulet /fromage	Cuisse de poulet à l'estragon	Gigot d'agneau	Poisson à la tomate
Légumes	Petits pois/carottes	Salade verte	Boullgour pilaf	Purée de navets	Brocolis
Produit laitier	Leerdammer portion			Comté	Petit Suisse
Dessert	Banane	Crêpe au chocolat	Mangue	Salade de fruits	Clémentines
Goûter	Gaufres/lait	Pain fromage	Yop/madeleine	Compote/cake aux fruits	Yaourt/pop corn

*Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.*

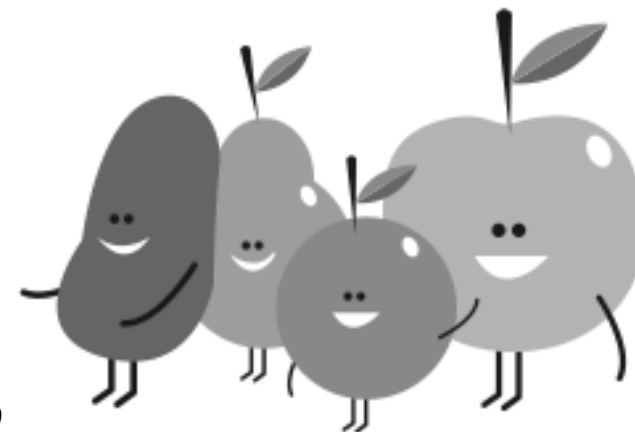
*Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.*

*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 11 au vendredi 15 février 2019



Date	Lundi 11/02	Mardi 12/02	Mercredi 13/02	Jeudi 14/02	Vendredi 15/02
Entrée	Macédoine mayonnaise	Potage laitue fromage maison	Taboulé	Carottes aux olives	Salade verte
Plat principal	Steak végétal boulgour/lentilles corail	Émincé de poulet aux épices tandoori	Paupiette de veau	Rôti de bœuf	Filet de poisson pané
Légumes	Poêlée de légumes	Tagliatelles	Duo de carottes	Haricots verts	Purée d'épinards
Produit laitier	Yaourt bio	Gouda	Petit Filou chocolat	Camembert	Petit Louis
Dessert	Poire bio	Kiwi	Banane	Roulé chocolat noisette	Pomme cassis
Goûter	BN/banane	Pain au lait/chocolat	Crème dessert/sablé	Pain confiture	Croissant/jus

*Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.*

*Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.*

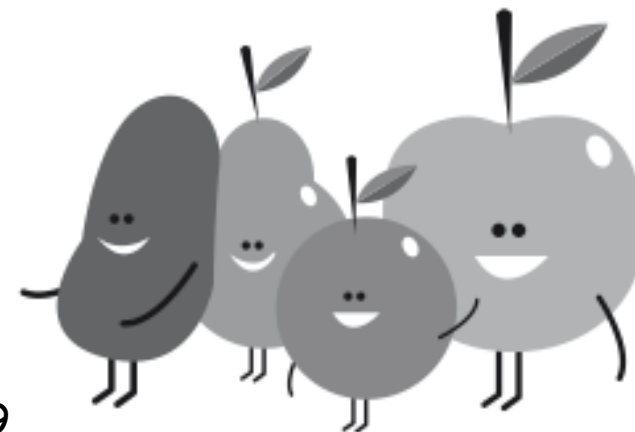
*Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Régie centrale de l'Hôtel de Ville, sur place ou au 01 30 61 21 21.*



# MENUS

## Restauration scolaire

Du lundi 18 au vendredi 22 février 2019



Date	Lundi 18/02	Mardi 19/02	Mercredi 20/02	Jeudi 21/02	Vendredi 22/02
Entrée	Salade de tomate et artichaut	Roulade aux olives	Avocat mayonnaise	Sardines	Potage
Plat principal	Brochette orientale	Sauté de dinde	Saucisse de Francfort	Rôti de veau	Nuggets de poisson
Légumes	Semoule légumes couscous	Poêlée chinoise	Haricots blancs à la crème	Riz/ratatouille	Julienne de légumes
Produit laitier	Fromage blanc	Kiri	Saint Paulin	Yaourt	Brebicrème
Dessert	Ménélik	Clémentines	Orange	Poire	Flan pâtissier
Goûter	Pain au chocolat	Madeleine/Yop	Beignet	Pain confiture	Pain aux raisins

*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,*