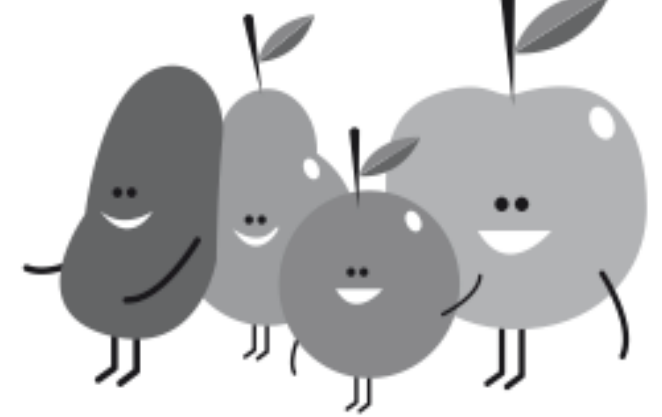


Menus

Restauration scolaire



Du lundi 6 au vendredi 10 juillet 2020

Date	Lundi 6/07	Mardi 7/07	Mercredi 8/07	Jeudi 9/07	Vendredi 10/07
Entrée	Pastèque	Salade du chef	Salade verte	Carottes râpées bio	Concombre
Plat principal	Merguez	Omelette au fromage	Pizza végétale	Rôti de porc	Filet de Poisson / ketchup
Légumes	Semoule / légumes couscous			Chou-fleur	Pommes vapeur / julienne de légumes
Produit laitier		Yaourt aromatisé	Fondu	Fromage blanc	
Dessert	Compote / biscuit	Melon	Cocktail de fruits	Sablé	Tarte noix de coco
Goûter	Pain au chocolat	Lait fraise / biscuit	Gaufre chocolat	Pain / confiture	Quatre-quarts

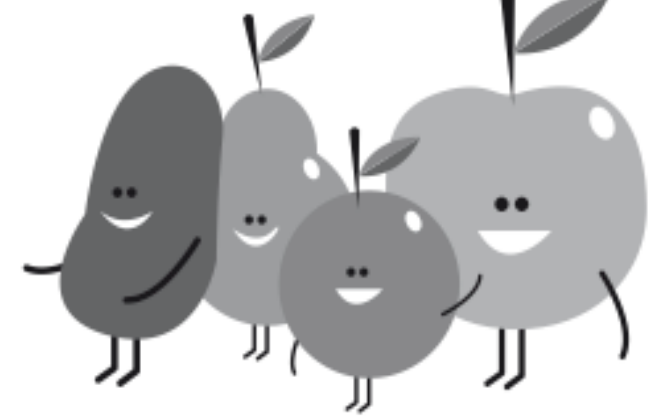
Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

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 13 au vendredi 17 juillet 2020

Date	Lundi 13/07	Mardi 14/07	Mercredi 15/07	Jeudi 16/07	Vendredi 17/07
Entrée	Thon / maïs		Salade de lentilles	Carottes râpées bio	
Plat principal	Brochette de dinde		Escalope de poulet	Blanquette de veau	Filet de lieu / sauce tomate
Légumes	Coquillettes	Férié Fête nationale		Riz	Purée de céleri
Produit laitier			Emmental		Kiri
Dessert	Nectarine		Ananas frais	Compote de pommes	Mangue
Goûter	Crêpe au sucre		Lait / céréales	Pain / nutella	Gourde vanille

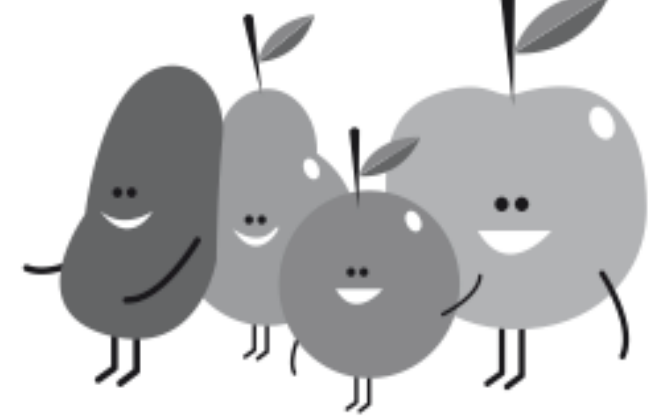
Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

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 20 au vendredi 24 juillet 2020

Date	Lundi 20/07	Mardi 21/07	Mercredi 22/07	Jeudi 23/07	Vendredi 24/07
Entrée			Tomates cerises		
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Rôti de porc	Croque-monsieur	Nuggets végétaux	Filet de saumon
Légumes	Perles / courgettes	Purée de carottes	Salade verte	Haricots beurre	Julienne de légumes
Produit laitier	Yaourt bio	Flan au caramel	Petits-Suisses aux fruits	Samos	P'tit Louis
Dessert	Pastèque	Biscuit	Palmier	Fruit de saison	Tarte aux pommes
Goûter	Pain au chocolat	Pain / Kiri	Fruit de saison / Ménélik	Croissant	Compote à boire

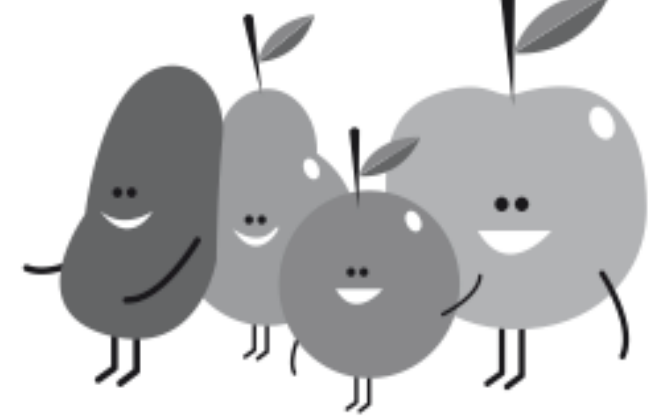
Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

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 27 au vendredi 31 juillet 2020

Date	Lundi 27/07	Mardi 28/07	Mercredi 29/07	Jeudi 30/07	Vendredi 31/07
Entrée	Salade verte	Concombre / vinaigrette	Nem	Melon	Salade de tomates
Plat principal	Lasagnes végétales	Saucisse de Francfort	Sauté de bœuf	Steak haché de poulet	Filet meunière
Légumes		Haricots blancs	Nouilles chinoises	Perles / navets	Fondue de poireaux / pommes de terre
Produit laitier	Yaourt nature bio	Petits-Suisses			
Dessert	Fruit de saison	Ménélik	Banane	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat / biscuit
Goûter	Pain / fromage	Gaufre chocolat	Pain aux raisins	Lait / biscuit	Pain / confiture

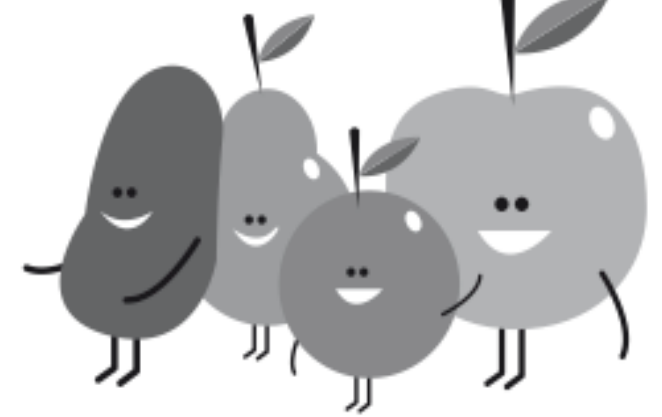
Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

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 3 au vendredi 7 août 2020

Date	Lundi 3/08	Mardi 4/08	Mercredi 5/08	Jeudi 6/08	Vendredi 7/08
Entrée	Mais / emmental	Carottes râpées bio	Friand	Tomates / vinaigrette	Céleri / vinaigrette
Plat principal	Steak haché	Boulettes végétales	Omelette au fromage	Bourguignon	Poisson meunière
Légumes	Haricots verts	Coquillettes	Petits pois	Purée	Brocolis
Produit laitier				Yaourt bio	
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme fraise / sablé	Pêche plate		Paris-Brest
Goûter	Pain / confiture	Croissant	Dessert lacté / petit beurre	Pain au lait / chocolat	Pain / fromage

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

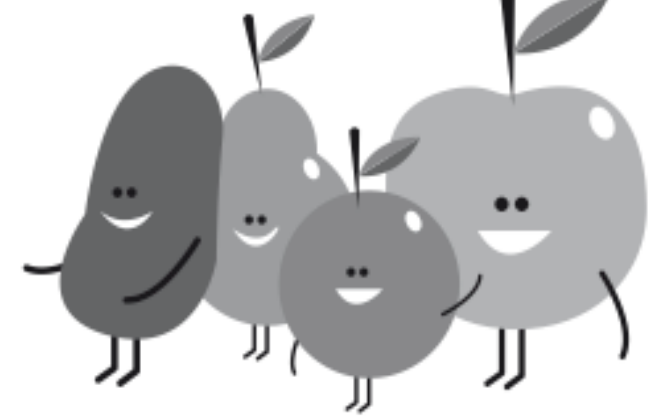
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.

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 août 2020

Date	Lundi 10/08	Mardi 11/08	Mercredi 12/08	Jeudi 13/08	Vendredi 14/08
Entrée	Betteraves	Concombre / tomates		Salade du chef	Avocat
Plat principal	Sauté végétal	Rôti de veau	Courgettes farcies	Jambon de dinde	Poisson pané / citron
Légumes	Ebly à la tomate		Riz		Perles / potiron
Produit laitier		Liégeois aux fruits	Yaourt bio	Chavroux	
Dessert	Nectarine	Boudoir	Ménélik	Pomme	Brownies
Goûter	Chausson aux pommes	Compote / biscuit	Donuts	Pain / nutella	Chausson aux pommes

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

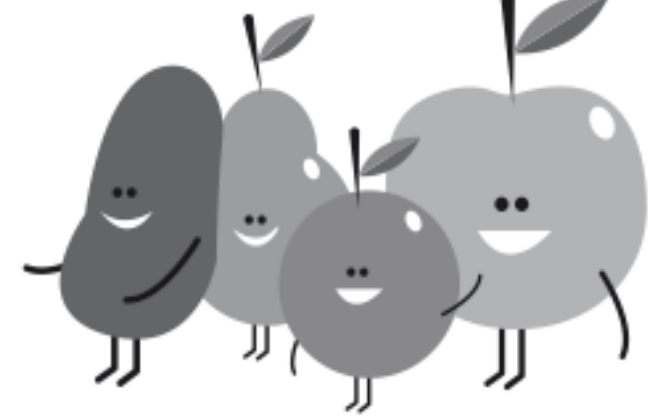
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.

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 août 2020

Date	Lundi 17/08	Mardi 18/08	Mercredi 19/08	Jeudi 20/08	Vendredi 21/08
Entrée		Thon / mayonnaise	Concombre	Coleslaw	
Plat principal	Lasagnes	Rôti de bœuf	Hamburger	Hachis végétal	Omelette au fromage
Légumes	Salade verte	Haricots verts	Frites	Salade verte / féta	Légumes gratinés
Produit laitier	Crème chocolat		Fromage blanc	Île flottante	Mimolette
Dessert	Banane	Fruit de saison	Sablé		Melon
Goûter	Pain / fromage	Lait / banane	Dessert lacté / petit beurre	Pain / chocolat	BN / fruit

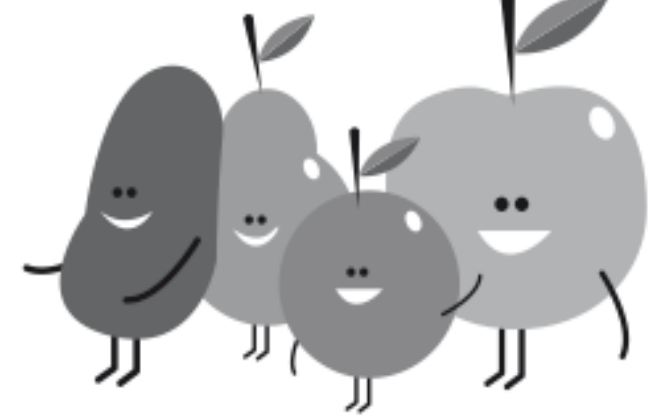
Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

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 24 au vendredi 28 août 2020

Date	Lundi 24/08	Mardi 25/08	Mercredi 26/08	Jeudi 27/08	Vendredi 28/08
Entrée		Melon	Salade verte		Tomates mozzarella
Plat principal	Penne bolognaise végétale	Rôti de dinde	Cordon bleu	Steak haché de veau	Nuggets de poisson
Légumes	Salade verte	Duo de chou romanesco et brocolis	Coquillettes	Poêlée de légumes	Pommes de terre
Produit laitier	Edam			Yaourt bio	
Dessert	Raisin	Compote de pêches / biscuit	Mosaïque de fruits	Fruit de saison	Eclair au chocolat
Goûter	Ménélik / jus	Pain aux raisins	Crêpe au chocolat	Pain / fromage	Lait chocolaté / poire

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.