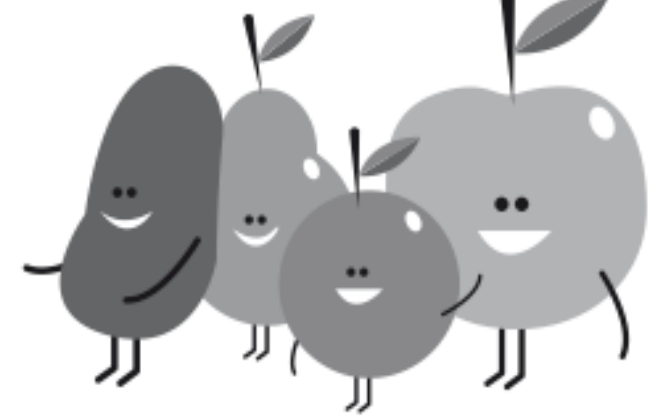


# Menus

## Restauration scolaire



Du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2020

| Date                   | Lundi 31/08            | Mardi 1 <sup>er</sup> /09 | Mercredi 2/09   | Jeudi 3/09            | Vendredi 4/09                  |
|------------------------|------------------------|---------------------------|-----------------|-----------------------|--------------------------------|
| <b>Entrée</b>          | Melon                  | Carottes râpées bio       | Taboulé         | Betteraves râpées     | Salade verte /emmental         |
| <b>Plat principal</b>  | Steak haché de veau    | Pilons de poulet bio      | Rôti de bœuf    | Steak végétal         | Brandade de poisson parmentier |
| <b>Légumes</b>         | Haricots plats         | Coquillettes              | Haricots beurre | Chou-fleur            |                                |
| <b>Produit laitier</b> | Yaourt bio             | Babybel                   | Tome            | Petit-Suisse chocolat | Yaourt bio                     |
| <b>Dessert</b>         | Poire au sirop / sablé | Compote                   | Raisin          | Petit Beurre          | Pomme                          |
| <b>Goûter</b>          | Miel pops / Yop        | Yaourt / madeleine        | Pain / chocolat | Quatre-quarts         | Pik et croq                    |

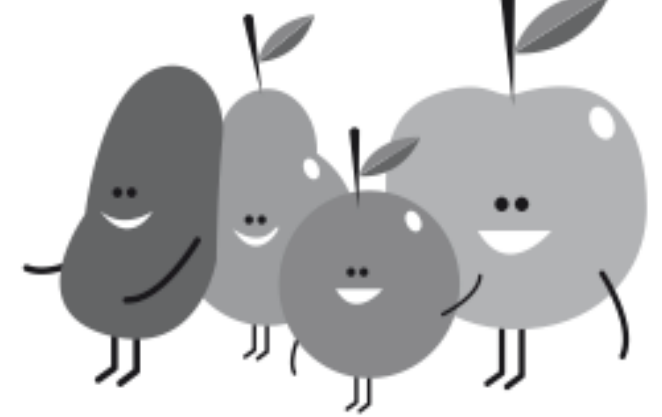
Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

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 septembre 2020

| Date                   | Lundi 7/09          | Mardi 8/09         | Mercredi 9/09                     | Jeudi 10/09         | Vendredi 11/09                 |
|------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------------------|---------------------|--------------------------------|
| <b>Entrée</b>          | Terrine de campagne | Céleri rémoulade   | Salade de tomates                 | Saucisson à l'ail   | Œuf dur / mayonnaise           |
| <b>Plat principal</b>  | Escalope viennoise  | Rôti de veau       | Saucisse végétale                 | Rôti de lapin farci | Filet de hoky / sauce tomate   |
| <b>Légumes</b>         | Perles /navets      | Purée              | Petits pois                       | Carottes au jus     | Riz                            |
| <b>Produit laitier</b> |                     | Petit-Suisse       | Tome des Pyrénées                 | Fromage blanc       |                                |
| <b>Dessert</b>         | Pastèque            | Mosaïque de fruits | Pomme cuite / gelée de groseilles | Raisin              | Fruit de saison                |
| <b>Goûter</b>          | Compote / boudoir   | Pain aux raisins   | Pain au lait                      | Jus / Ménelik       | Tranche de brioche / confiture |

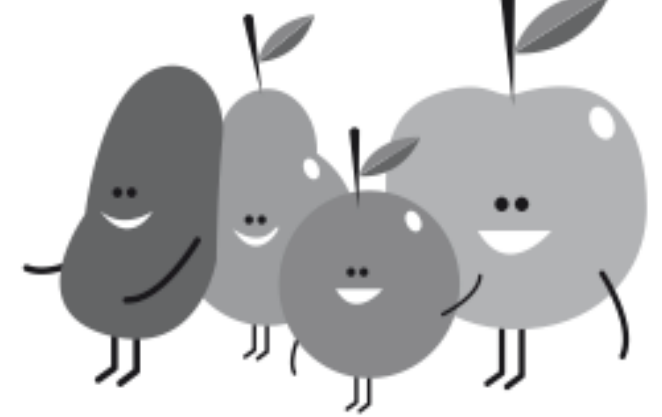
Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

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 14 au vendredi 18 septembre 2020

| Date                   | Lundi 14/09                           | Mardi 15/09                         | Mercredi 16/09       | Jeudi 17/09                           | Vendredi 18/09   |
|------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|----------------------|---------------------------------------|------------------|
| <b>Entrée</b>          | Betteraves                            | Rillettes de poulet                 | Concombre à la crème | Carottes râpées                       | Sardines         |
| <b>Plat principal</b>  | Steak haché                           | Paupiette de lapin                  | Cordon bleu          | Coquillettes à la bolognaise végétale | Filet de sole    |
| <b>Légumes</b>         | Pommes vapeur /<br>fondue de poireaux | Duo carottes / courgettes<br>au jus | Haricots verts       | Salade verte                          | Courgettes / riz |
| <b>Produit laitier</b> | Fondu                                 |                                     | Yaourt bio           | Samos                                 | Fromage blanc    |
| <b>Dessert</b>         | Poire                                 | Pastéis de nata                     | Segments d'orange    | Compote pomme /<br>coing              | Banane           |
| <b>Goûter</b>          | Pain / chocolat                       | Compote à boire / sablé             | Gaufre               | BN / jus                              | Pain / chocolat  |

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

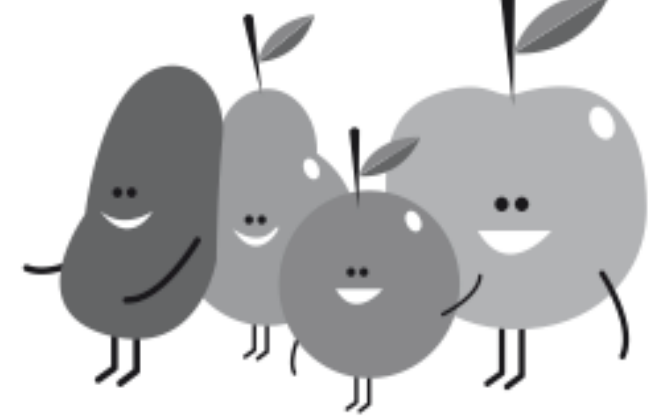
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.

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 septembre 2020

| Date                   | Lundi 21/09         | Mardi 22/09                 | Mercredi 23/09    | Jeudi 24/09           | Vendredi 25/09          |
|------------------------|---------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------------|-------------------------|
| <b>Entrée</b>          | Mousse de canard    | Salade de tomates / œuf dur | Salade de maïs    | Concombre vinaigrette | Salade verte / emmental |
| <b>Plat principal</b>  | Nuggets de poisson  | Escalope de poulet          | Saucisse végétale | Boulettes d'agneau    | Tagliatelles au saumon  |
| <b>Légumes</b>         | Petits pois         | Macédoine au jus            | Lentilles         | Flageolets            |                         |
| <b>Produit laitier</b> | Petit-Suisse nature |                             | Fromage blanc     | Tome noire            |                         |
| <b>Dessert</b>         | Mangue              | Riz au lait                 | Raisin            | Kiwi                  | Chou vanille            |
| <b>Goûter</b>          | Brioche / Nutella   | Lait / madeleine            | Croissant         | Beignet               | Lait céréales           |

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.