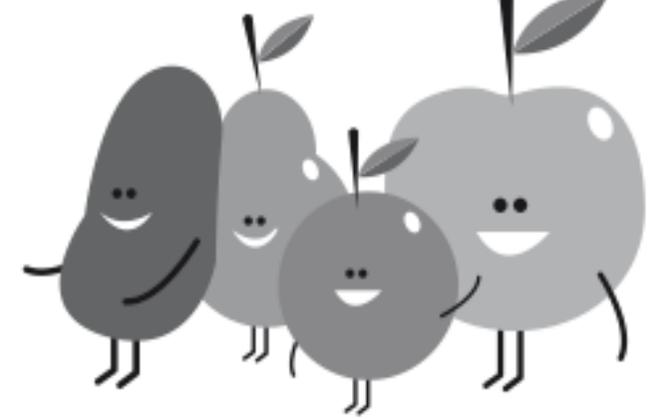


Menus

Restauration scolaire



Du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2020

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

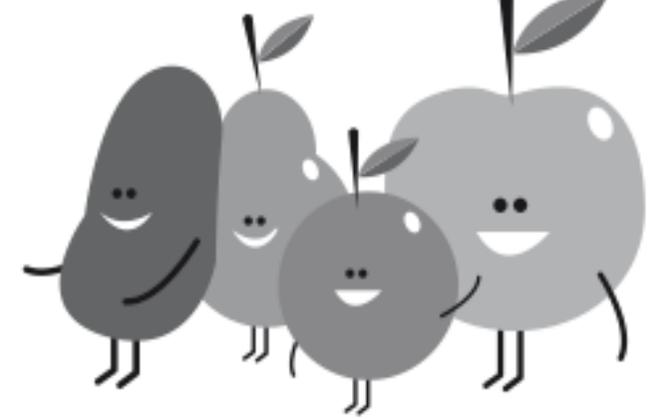
Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

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

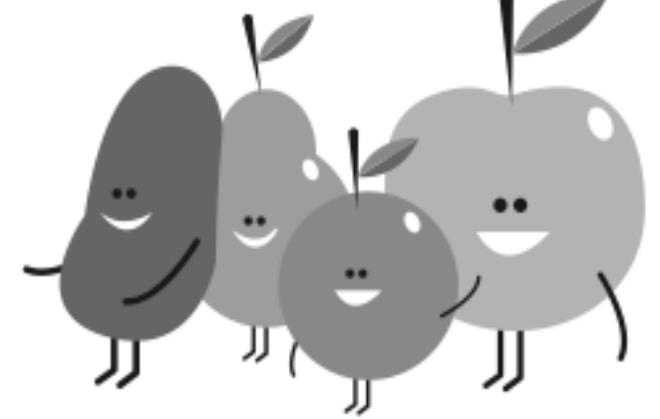
Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

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
Entrée	Betteraves	Rillettes de poulet	Concombre à la crème	Carottes râpées	Sardines
Plat principal	Steak haché	Paupiette de lapin	Cordon bleu	Coquillettes à la bolognaise végétale	Filet de sole
Légumes	Pommes vapeur / fondue de poireaux	Duo carottes / courgettes au jus	Haricots verts	Salade verte	Courgettes / riz
Produit laitier	Fondu		Yaourt bio	Samos	Fromage blanc
Dessert	Poire	Pastéis de nata	Segments d'orange	Compote pomme / coing	Banane
Goûter	Pain / chocolat	Compote à boire / sablé	Gaufre	BN / jus	Pain / chocolat

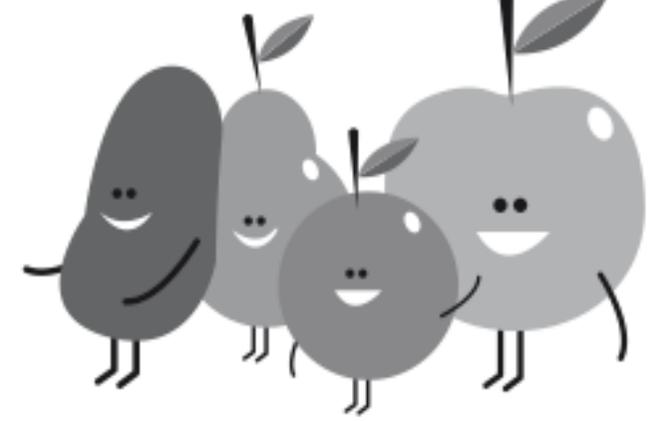
Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.

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
Entrée	Mousse de canard	Salade de tomates / œuf dur	Salade de maïs	Concombre vinaigrette	Salade verte / emmental
Plat principal	Nuggets de poisson	Escalope de poulet	Saucisse végétale	Boulettes d'agneau	Tagliatelles au saumon
Légumes	Petits pois	Macédoine au jus	Lentilles	Flageolets	
Produit laitier	Petit-Suisse nature		Fromage blanc	Tome noire	
Dessert	Mangue	Riz au lait	Raisin	Kiwi	Chou vanille
Goûter	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.