

JUILLET 25

Le service restauration de la Ville cuisine tous vos repas. Ce menu est établi à titre indicatif. des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

Bon appétit

lės petits

VENDREDI



Produit issu de l'agriculture biologique

Label rouge Repas végétarien

Bleu-Blanc-Coeur

• GAR ÎdF •

*sans sucre ajouté

Viande Française

CE2 (certification environnementale 2)

Pastèque Lasagne épinards ricotta Tomme blanche Liégeois vanille



MARDI

Carottes râpées Spaghetti bolognaise Coulommiers

Crème caramel

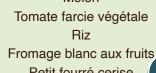
Salade de farfales

à l'huile d'olive



MERCREDI

Salade de pépinettes Escalope de volaille à l'origan Gratin de courgettes Boursin ail et fines herbes Fruit de saison



JEUDI

Melon

Petit fourré cerise



Salade de pommes de terre échalotes

Cabillaud à l'huile d'olive Haricots verts persillés

Comté 🕸

Fruit de saison

sauce tomate Petits pois **4** Gouda 🍱 Fruit de saison



Radis et beurre Poulet rôti 🦚 Purée Petit suisse

Pêche cuite

09

Taboulé 🍱 Sauté de veau normande 🏝 Carottes Vichy

> Cantal (Fruit de saison



Tomates à la mozzarella Saumon sauce citronnée 🥟

> Riz Yaourt aromatisé Compote



FÉRIÉ



14

Carottes râpées 🍱 Tajine de légumes et pois chiches Semoule Carré de l'Est Mousse au chocolat



Salade pommes de terre au comté Brochette de volaille Tex Mex

> Ratatouille Yaourt nature

Fruit de saison



Salade de haricots verts Rôti de bœuf froid

Pommes noisette Port salut

Fruit de saison



Concombre au fromage blanc Poisson pané 🥟 Epinards 4 Six de Savoie

Riz au lait

Pastèque Sauté de dinde à la dijonnaise 🕍 Poêlée de légumes et mini penne Camembert

Compote*

Salami

Sp: Saucisson de volaille Colin sauce safranée

> Pommes vapeur Mimolette Fruit de saison



Salade de tortis et surimi Emincé de bœuf aux oignons

Brocolis A

Fromage blanc aromatisé Fruit de saison

Tomates vinaigrette Paëlla

Carré frais M Ananas au sirop léger

Lentilles vinaigrette Piperade basque Emmental **4** Brownie au chocolat

Melon

Emincé de bœuf au poivre 🕍 Coquillettes

Yaourt aux fruits Compote*



Salade verte Cuisse de poulet à la moutarde Gratin de courgettes





Riz niçois Jambon SP: Jambon de dinde

Printanière de légumes (CE2)

Vache qui rit Fruit de saison



Oeuf dur mayonnaise Mini pané de blé emmental Haricots verts persillés **A** Edam A

Fruit de saison

SP : sans porc

N° d'agrément : FR 94 079 003 CE

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, archide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin. mollusque, Un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) est mis en place dans les restaurants scolaires. Origine de la viande bovine (née, élevée et abattue) France / Origine de la viande porcine, ovine et de volaille (élevée et abattue) : France