



	LUNDI 1 ^{ER}	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	 VENDREDI 5 Menu végétarien	
Entrée	<h1>FÉRIÉ</h1>		Concombre en dés crème ciboulette		Salade de pommes de terre mayonnaise	
Plat		GREVE	Saucisse de porc <i>ou</i> Paupiette de veau Potée auvergnate	Blanquette de colin aux champignons Pennés 	 Poêlée méridionale Duo gourmand aux épices du Liban	
Produit laitier					Ile flottante	
Dessert				Petit suisse aux fruits	Orange 	Crème dessert vanille
Pain				Pain 	Pain 	Pain 
Goûter			Barre de céréales au chocolat et lait	Brownie et yaourt à boire	Pain tranché  Emmental  Et jus d'orange	Banane et lait



Appellation d'Origine
Protégée



Produit décongelé



Agriculture d'Origine
Biologique



Menu végétarien



Appellation d'Origine
Contrôlée



Fait maison



Viande et volaille
de France



Label Rouge

Menus validés le 29.02.24
Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons

* Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos menus sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.**

Restauration municipale

VACANCES SCOLAIRES - MENUS* DU 8 AU 12 AVRIL 2024



	LUNDI 8	MARDI 9 Menu végétarien	MERCREDI 10	JEUDI 11 Menu végétarien	VENREDI 12
Entrée		Betteraves vinaigrette 		Salade de riz niçoise	
Plat	Filet de hoki sauce crème aneth Pommes persillées et carottes Vichy	Couscous de légumes végétarien  Semoule au beurre 	Rôti de bœuf au jus Pommes dauphines	Raviolis aux légumes et fromage râpé	Brochette de volaille sauce curry  Haricots beurre 
Produit laitier	Bûche au mélange de lait	Fromage blanc aromatisé	<i>Elémentaires</i> Yaourt nature  <i>Maternelles</i> Yaourt nature sucré	<i>Elémentaires</i> Petit suisse nature <i>Maternelles</i> Petit Suisse nature sucré	
Dessert	Flan pâtissier 	Coupelle de fruits du verger	Banane	Kiwi 	Pomme cuite au caramel 
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain au lait et Chocolat au lait	Pain tranché  beurre et yaourt à boire	Pain tranché  confiture et pomme 	Barre de céréales au chocolat et fruit	Banane et lait



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Viande et volaille de France



Label Rouge



Produit décongelé



Menu végétarien



Fait maison

Menus validés le 29.02.24
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

* Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos menus sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.**



Restauration municipale

VACANCES SCOLAIRES - MENUS * DU 15 AU 19 AVRIL 2024



	 LUNDI 15 Menu végétarien	MARDI 16	 MERCREDI 17 Menu végétarien	JEUDI 18	 VENDREDI 19
Entrée		Salade de tomates aux 3 fromages	Œuf dur mayonnaise		Salade de chou blanc et maïs
Plat	 Ratatouille Quinoa et boulgour	 Axa de veau Petits pois	Tortellini ricotta avec fromage râpé	Escalope milanaise Carottes à la crème	Filet de poisson meunière au citron Pommes vapeur
Produit laitier	Coulommiers	Fromage blanc aromatisé	Tomme noire des Pyrénées	<i>Elémentaires</i> Yaourt nature  <i>Maternelles</i> Yaourt nature sucré	
Dessert	Compote pomme-abricot		Orange 	Pomme	Poire au sirop
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Céréales pétales de maïs et lait	Pain tranché  - pâte à tartiner et fruits	Pain au lait -confiture et lait	Banane et petit suisse aromatisé	Pain tranché- chocolat et yaourt à boire 



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Produit décongelé



Menu végétarien



Fait maison

Viande et volaille de France

Menus validés le 29.02.24
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

* Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos menus sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.**



Restauration municipale



MENUS * DU 22 AU 26 AVRIL 2024

	 LUNDI 22 Menu végétarien	MARDI 23	MERCREDI 24	 JEUDI 25 Menu végétarien	VENREDI 26
Entrée			Salade de tomates au basilic	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées aux raisins secs 
Plat	 Parmentier végétarien aux lentilles	 Hamburger de bœuf Pommes röstis Salade verte	 Paupiette de lapin au jus Beignets de chou-fleur	 Riz basmati Poêlée de butternut, courgettes et amandes	 Plein filet de cabillaud sauce citron Ebly aux légumes
Produit laitier	Cantal	Camembert		<i>Elémentaires</i> Yaourt nature  <i>Maternelles</i> Yaourt nature sucré	Petit Suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme-vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait		
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Biscuits fourrés au chocolat et briquette de lait	 Pain tranché/Edam  et jus d'orange	Croissant au beurre et jus de pommes	Gâteau moelleux et 1 fruit	 Pain tranché/confiture et lait aromatisé



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Menus validés le 29.02.24
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons



Produit décongelé



Menu végétarien



Fait maison

Viande et volaille de France

Label Rouge

* Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos menus sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.**

Restauration municipale

MENUS * DU 29 AVRIL AU 3 MAI 2024

	LUNDI 29	MARDI 30 Menu végétarien	MERCREDI 1 ^{ER}	JEUDI 2	VENDREDI 3 Menu végétarien
Entrée		Betteraves Vinaigrette 			Salade de pommes de terre Western
Plat	Brochette de volaille sauce curry  Quinoa Pilaf	Pizza aux 3 fromages  Salade verte et maïs	FÉRIÉ	Filet de colin dieppoise  Epinards béchamel	Polenta crémeuse  Duo de courgettes
Produit laitier	<u>Elémentaires</u> Petit suisse nature <u>Maternelles</u> Petit suisse nature sucré 			Edam 	
Dessert	Pomme	Riz au lait vanille		Kiwi 	Banane
Pain	Pain 	Pain 		Pain 	Pain 
Goûter	 Pain tranché-confiture et jus de fruits	4/4 Breton marbré et pomme rouge		 Pain tranché-pâte à tartiner et compote de pommes 	 Pain tranché-confiture et lait aromatisé



Appellation d'Origine Protégée



Produit décongelé



Agriculture d'Origine Biologique



Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée



Fait maison



Viande et volaille de France



Viandes de France



Label Rouge

Menus validés le 29.02.24

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

* Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos menus sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.**