

	LUNDI 06 Menu végétarien	MARDI 07 Repas créole	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
Entrée	Betteraves vinaigrette 	<i>Salade antillaise</i>			PAS DE RESTAURATION
Plat	Cordon Végétal  Pennes Bio	<i>Colombo de poulet</i>  <i>Riz créole</i>	F É R I É	F É R I É	
Produit laitier	Camembert 				
Dessert	Compote de pomme biscuitée	Tarte noix de coco			
Pain	Pain 	Pain 			
Goûter	Pain-chocolat lait	Pain tranché-gouda Jus d'orange			



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

MENUS\* DU 13 AU 17 MAI 2024

	LUNDI 13	MARDI 14 Menu végétarien	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17 Menu végétarien
Entrée			Mini roulé à l'emmental	Carottes râpées 	
Plat	Omelette Brocolis et pommes de terre persillées	Lentilles à la provençale  Boullgour	Filet de hoki  Sauce citron Courgettes sautées à l'ail	Wings de poulet Pommes vapeur persillées	Gratin de crozet savoyard 
Produit laitier	Leerdamer	Fromage P'tit Louis			Fromage blanc aux fruits
Dessert	Semoule au lait	Pomme cuite et coulis caramel	Orange 	Tarte normande	Compote Pomme-poire
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain
Goûter	Pain tranché-beurre et orange	Barre de céréales et fruit	Brownie chocolat et yaourt à boire	Moelleux nature Et banane	Pain tranché-fromage Kiri et jus d'orange



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



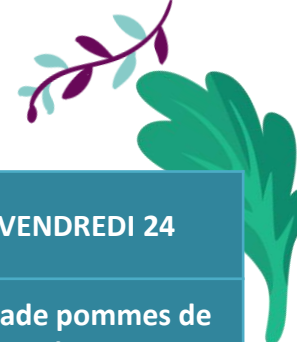
Label Rouge











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.**

# Restauration municipale

MENUS \* DU 20 AU 24 MAI 2024



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23 Menu végétarien	VENDREDI 24
Entrée			Taboulé de semoule 	Concombres sauce bulgare	Salade pommes de terre-betteraves aux dés de dinde
Plat		Brandade de poisson  Salade verte	Cuisse de poulet à l'estragon  Haricots plats persillade	Tarte Tomate-chèvre Salade verte	Émincé de veau  Sauce Orloff Choux-fleurs persillés
Produit laitier		Tartare ail et fines herbes	<i>Elémentaires</i> Fromage blanc nature <i>Maternelles</i> Fromage blanc sucré		Yaourt velouté aux fruits
Dessert		Kiwi 		Orange	
Pain		Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter		Pain de mie confiture et briquette de lait 	Pain au lait barre de chocolat et lait	Moelleux nature et compote de pommes	Barre de céréales à la pomme et yaourt à boire

F  
É  
R  
I  
É



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




















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.**



	LUNDI 27	 MARDI 28 Menu végétarien	MERCREDI 29	JEUDI 30	 VENDREDI 31 Menu végétarien
Entrée	Betteraves mimosa 		Duo de choux vinaigrette	Melon jaune	Salade de riz multicolore
Plat	Sauté de dinde au miel  Semoule au beurre 	Mélange de céréales  Poêlée provençale	Poisson meunière citron  Carottes vichy-blé	Émincé de bœuf en goulash  Purée saint Germain	Œufs durs Florentine (épinards et béchamel) 
Produit laitier		Fromage blanc aux fruits	Gouda 	Élémentaires Yaourt nature Maternelles Yaourt sucré	
Dessert	Pomme	Banane			Fruit de saison
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Madeleine et yaourt à boire	Pain tranché confiture et filou tube 	Gâteau marbré au chocolat et jus de fruit	Pain tranché pâte à tartiner et compote pommes 	Pain au lait/chocolat 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.**