Restauration municipale

Menus du 4 au 8 janvier 2021

	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8 Menu végétarien
Entrée	Pâté en croûte de volaille *Gluten, lait*	Potage Esaü *(pommes de terre, lentilles vertes, oignons)* *Lait, sulfites*	Salade blanche *(chou blanc, dés d'emmental)* *Lait*	Carottes râpées AB aux raisins secs	**Demi pomelos** ***(salade de pamplemousse pour les maternelles)***
Plat	Paupiette de veau sauce chasseur *Sulfites, lait, gluten, soja* Haricots beurre persillés *Lait, sulfites*	Filet de lieu frais sauce hollandaise *Lait, gluten, poisson, sulfites* Julienne de légumes *Lait, céleri*	Rôti de veau au jus *Céleri, gluten, lait, œuf, sulfites* Boulgour *Lait*	Emincé de dinde à la provençale *Céleri, gluten, lait, œuf, sulfites* Poêlée méridionale	**Œufs durs béchamel** ***Lait, gluten*** **Epinards à la crème et pommes de terre** **Céleri, lait, oeuf**
Dessert	Cantafrais *Lait* Orange	Faisselle nature *(yaourt nature sucré pour les maternelles)* *Lait* Pomme Pain *Gluten* AB	Bûche de chèvre *Lait* Compote de pomme-abricot	Tomme noire *Lait* Galette des Rois *Gluten, lait, œuf, fruits à coque* Pain *Gluten* AB	**Kiri** ***Lait*** **Semoule au lait** ***Lait, gluten***
Goûter	Pain – confiture et lait *Gluten, lait*	Banane et yaourt à boire *Lait*	Croissant et jus de pomme *Gluten, lait*	Gâteau marbré au chocolat et compote de pommes AB *Gluten, lait, œuf, soja*	**Barre de céréales et fruit** ***Gluten, sulfites, soja***

Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqué en vert

Allergènes contenus dans les vinaigrettes (vinaigrette classique, vinaigrette à l'échalote et vinaigrette à l'huile d'olive) : moutarde, sulfites

Allergènes contenus dans la mayonnaise : moutarde, œufs, sulfites

AB Agriculture d'Origine Biologique

Menu végétarien

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats 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 11 au 15 janvier 2021

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15 Menu végétarien
Entrée	Salade de mâche aux dés de betteraves	Rosette cornichons ou *roulade de volaille* cornichons	Tarte au fromage *Gluten, lait, oeuf*	Potage Crécy *Lait*	**Duo carottes et *céleri***
Plat	Boulettes d'agneau au cumin *Gluten, lait, soja, sulfites* Semoule au beurre *Lait, gluten*	Filet de poisson pané *Poisson, gluten* Farfalles *Gluten*	Pot au feu	Sauté de dinde sauce aigre douce *Céleri, œuf, sulfites* Riz Basmati	**Galette de polenta au parmesan** ***Lait, sulfites*** **Ratatouille**
Dessert	Gouda *Lait* Pomme	Fromage blanc aux fruits *Lait* Clémentine Pain *Gluten*	Camembert *Lait* Kiwi	Yaourt nature *(yaourt nature sucré pour les maternelles)* *Lait* Cocktail de fruits du verger Pain *Gluten*	**Vache qui rit** ***Lait*** **Eclair au chocolat** ***Gluten, lait, œuf, soja***
Goûter	Brioche tranchée et compote *Gluten, lait, œuf*	Pain – emmental et jus de raisin *Gluten, lait*	Pain – chocolat et lait *Gluten*	Barre de céréales et lait *Gluten, soja, sulfites*	**Banane et yaourt à boire** ***Lait***

Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqué en vert

Allergènes contenus dans les vinaigrettes (vinaigrette classique, vinaigrette à l'échalote et vinaigrette à l'huile d'olive) : moutarde, sulfites

Allergènes contenus dans la mayonnaise : moutarde, œufs, sulfites

Agriculture d'Origine Biologique

Menu végétarien

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats 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 18 au 22 janvier 2021

	LUNDI 18 Menu végétarien	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Entrée	Concombre bulgare *Lait, sulfites*	Carottes râpées	Sardine au citron *Poisson*	*Céleri* rémoulade	Potage Dubarry *Lait*
Plat	Saucisse végétale *Blé, œuf* Purée Saint Germain *Lait, sulfites*	Cordon bleu *Gluten, lait, soja* Petits pois à la française *Lait, céleri, œuf, soja, gluten*	Poule au pot et ses légumes *Céleri, œuf*	Bœuf en daube *Sulfites, gluten, lait* Carottes persillées *Céleri, lait*	Filet de colin sauce dugléré *Sulfites, poisson, gluten, lait* Blé doré *Gluten, lait*
Dessert	Brie *Lait* Compote pomme-banane	Cantal *Lait* Orange Pain *Gluten*	Chavroux *Lait* Riz au lait *Lait*	Petit suisse nature (petit suisse sucré pour les maternelles) *Lait* Flan pâtissier *Gluten, lait, œuf* Pain *Gluten*	Yaourt aux fruits *Lait* Poire
Goûter	Madeleine et yaourt nature sucré *Gluten, lait, œuf*	Moelleux au chocolat et lait *Gluten, lait, œuf*	Pain au lait et fruit *Gluten, lait, œuf*	Barre de céréales et petit suisse aromatisé *Gluten, sulfites, soja, lait*	Pain – confiture et *lait* *Gluten*

Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqué en vert

Allergènes contenus dans les vinaigrettes (vinaigrette classique, vinaigrette à l'échalote et vinaigrette à l'huile d'olive) : moutarde, sulfites

Allergènes contenus dans la mayonnaise : moutarde, œufs, sulfites

Agriculture d'Origine Biologique

Menu végétarien

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats 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 25 au 29 janvier 2021

	LUNDI 25	MARDI 26 Menu Grève	MERCREDI 27	JEUDI 28 MENU SUR LE THÈME DES SAVEURS MÉDITERRANÉENNES « L'Espagne »	VENDREDI 29
Entrée	Salade composée *Lait, œuf, gluten*	Salade grecque *Lait*	Taboulé oriental *Gluten, sulfites*	Salade espagnole *Œuf, poisson*	Potage au potiron *Lait, sulfites*
Plat	Escalope viennoise *Gluten, soja* Chou-fleur persillé *Lait, sulfites*	Raviolis au bœuf *Céleri, œuf, gluten*	Sauté d'agneau à la hongroise *Gluten, lait* Haricots plats *Lait, sulfites*	Poulet à l'espagnole *Gluten, sulfites, céleri, œuf, gluten* Pommes de terre à la rio Jana *Céleri, sulfites*	Filet de hoki sauce bonne femme *(champignons, crème fraîche, échalotes, fumet de poisson, jus de citron, vin blanc)* *Sulfites, lait, gluten, poisson* Riz Pilaf
Dessert	Saint Paulin *Lait* Kiwi	Mini Roitelet *Lait* Dés de poire au sirop Pain *Gluten*	Faisselle *(Yaourt nature sucré pour les maternelles)* *Lait* Clémentine	Fromage blanc au miel *Lait* Touran Catalan *Fruits à coques, œuf* Pain *Gluten*	Edam *Lait* Pomme
Goûter	Marbré au chocolat et compote de pommes *Gluten, œuf, lait, soja*	Moelleux nature et poire *Gluten, œuf*	Beignet aux pommes et *lait* *Gluten, œuf*	Pain – chocolat et jus de pommes *Gluten*	Banane et yaourt à boire *Lait*

Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqué en vert

Allergènes contenus dans les vinaigrettes (vinaigrette classique, vinaigrette à l'échalote et vinaigrette à l'huile d'olive) : moutarde, sulfites

Allergènes contenus dans la mayonnaise : moutarde, œufs, sulfites

Agriculture d'Origine Biologique

Menu végétarien

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats 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.**