




















# Restauration municipale

Menus du 4 au 8 juillet 2022

	LUNDI 4	MARDI 5 Repas froid	MERCREDI 6 Menu végétarien	JEUDI 7	VENDREDI 8 Menu végétarien
Entrée		Melon vert	 Concombre vinaigrette 	Salade coleslaw 	 Salade de tomates et maïs 
Plat	Pavé de saumon sauce aux crevettes  (Crevettes, crème fraîche, sauce armoricaine, tomates, échalotes, vin blanc)	Jambon blanc ou Jambon de dinde  Chips	Œuf dur sauce aurore (Crème fraîche, lait, tomates, échalotes, vin blanc)   Riz aux dés de courgettes 	Steak haché de veau sauce tomate  (Tomates, oignon, ail, origan, vin blanc)  Printanière de légumes 	Ratatouille  Quinoa et boulgour 
Produit laitier	Mimolette	Vache qui rit	Yaourt nature (Yaourt nature sucré pour les maternelles)	Camembert 	Petit Suisse aromatisé
Dessert	Flan pâtissier frais	Bâtonnet glacé au chocolat (Petit pot vanille chocolat pour les maternelles)	Compote de poires	Riz au lait	Banane
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - emmental et jus d'orange	Quatre quarts et fruit	Pain au lait, barre de chocolat et lait	Pain tranché  - pâte à tartiner et fruit	Crêpe au chocolat et yaourt aromatisé



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 21.04.22  
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

# Restauration municipale

Menus du 11 au 15 juillet 2022

	LUNDI 11 Menu végétarien	MARDI 12	MERCREDI 13 Repas froid	JEUDI 14	VENDREDI 15
Entrée	 Pastèque	Salade verte et croûtons	Œuf dur mayonnaise		Concombre et fêta 
Plat	Pizza aux légumes Salade verte	Filet de hoki  sauce hollandaise <i>(Base sauce hollandaise, échalotes, citron, vin blanc)</i> Semoule d'épeautre 	Salade de riz niçoise <i>(Riz, thon, tomates, poivrons, olives, maïs)</i>		Emincé de veau aux oignons  <i>(Oignons, laurier, vin blanc)</i> Poêlée forestière maison  <i>(Haricots verts, choux romanesco, champignons)</i>
Produit laitier	P'tit Louis	Chanteneige	Fromage blanc aromatisé		Yaourt nature <i>(Yaourt nature sucré pour les mères)</i>
Dessert	Abricot	Crème renversée	Banane		Eclair au chocolat 
Pain	Pain 	Pain 	Pain 		Pain 
Goûter	Pain tranché  - confiture et lait	Biscuits petit beurre et petit pot glacé vanille-fraise	Gâteau marbré au chocolat et jus de pomme		Pain au lait et fruit



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 21.04.22  
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

# Restauration municipale

Menus du 18 au 22 juillet 2022

	LUNDI 18	MARDI 19 Menu végétarien	MERCREDI 20	JEUDI 21 Repas froid	VENREDI 22 Menu végétarien
Entrée	Salade de tomates et maïs 	 Carottes râpées aux raisins secs 	Concombre à l'aneth 	Melon Charentais	 Macédoine mayonnaise
Plat	Filet de poisson pané  Riz pilaf 	Omelette aux fines herbes  Brocolis au beurre et pommes de terre 	 Emincé de bœuf au paprika (Oignons, tomates, paprika)  Carottes Vichy 	Jambon blanc  Salade de pommes de terre roses  (Pommes de terre, betteraves, échalotes, persil)	Pennes à la bolognaise végétarienne
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Port Salut	Gouda 	Camembert 	Petit Suisse nature (Petit Suisse nature sucré pour les maternelles)
Dessert	Compote de pommes 	Dés de fruit tropicaux	Semoule au lait	Kiwi 	Nectarine
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Barre de céréales au chocolat et petit suisse	Pain tranché  - confiture et jus d'orange	Brioche tranchée et smoothie	Quatre quart et fromage blanc aromatisé	Pain de mie  - pâte à tartiner et yaourt à boire



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 21.04.22  
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

# Restauration municipale

Menus du 25 au 29 juillet 2022

	LUNDI 25	MARDI 26 Menu végétarien	MERCREDI 27	JEUDI 28 Repas froid	VENREDI 29 Menu végétarien
Entrée	Betteraves mimosas  	 Melon jaune	Taboulé  (Semoule  )	Tomates vinaigrette 	 Mini roulé au fromage
Plat	 Brochette de dinde au curry  (lait de coco, crème fraîche, oignons, curry)  Haricots verts et flageolets 	Quenelles sauce aurore  (Crème fraîche, lait, tomates, échalotes, vin blanc)  Salsifis et carottes persillées 	Filet de colin sauce citron  (Citron, échalotes, vin blanc)  Courgettes sautées 	Rôti de bœuf froid et sauce tartare  Chips	 Risotto aux champignons  Poêlée méridionale (Haricots plats, pois chiche, courgettes, poivrons, oignons, tomates) 
Produit laitier	Mini Roitelet	Petit suisse aromatisé	Coulommiers	Comté 	Tome blanche
Dessert	Prunes	 Tarte au chocolat	Pomme 	Glace à l'eau (Petit pot de glace vanille chocolat pour les maternelles)	Nectarine
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain de mie  - confiture et yaourt nature	Madeleine et compote de pommes 	Pain au lait, barre de chocolat et lait	Pain tranché  - gouda  et fruit	Crêpe au 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 21.04.22  
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons