












# 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 <i>Moutarde, sulfites</i>	Salade coleslaw <i>Œuf</i>	 Salade de tomates et maïs <i>Moutarde, sulfites</i>
Plat	Pavé de hoki sauce aux crevettes <i>Lait, gluten, sulfites, poisson, crustacés, mollusques</i>  Haricots verts <i>Lait, sulfites</i>	Jambon blanc ou jambon de dinde  Chips	Œuf dur sauce aurore <i>Lait, œuf, gluten</i>  Riz aux dés de courgettes <i>Lait</i>	Steak haché de veau sauce tomate <i>Lait, gluten, soja, sulfites</i>  Printanière de légumes <i>Lait, sulfites</i>	Ratatouille <i>Lait, sulfites</i>  Quinoa et Boulgour <i>Lait, gluten</i>
Dessert	Mimolette <i>Lait</i>  Flan pâtissier frais <i>Gluten, lait, œuf</i>	Vache qui rit <i>Lait</i>  Bâtonnet glacé au chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque (Petit pot vanille chocolat pour les maternelles)</i> <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>(Yaourt nature sucré pour les maternelles)</i> <i>Lait</i>  Compote de poires	Camembert <i>Lait</i>   Riz au lait <i>Lait</i>	Petit Suisse aromatisé <i>Lait</i>  Banane 
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Pain tranché  - emmental et jus d'orange <i>Gluten, lait</i>	Quatre quarts et fruit <i>Gluten, lait, œuf</i>	Pain au lait, barre de chocolat et lait <i>Gluten, œuf, lait</i>	Pain tranché  – pâte à tartiner et fruit <i>Gluten, lait, fruits à coque, soja</i>	Crêpe au chocolat et yaourt aromatisé <i>Gluten, œuf, lait, soja, fruits à coque</i>

Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqués 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



Label Rouge

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 juillet 2022

Entrée

Plat

Dessert

Pain

Goûter

	LUNDI 11 Menu végétarien	MARDI 12	MERCREDI 13 Repas froid	JEUDI 14	VENDREDI 15
Entrée	 Pastèque	Salade verte et croûtons <i>Moutarde, sulfites, gluten</i>	Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, œuf, sulfites</i>		Concombre et fêta <i>Moutarde, sulfites, lait</i>
Plat	Pizza aux légumes <i>Gluten, lait, œuf</i>  Salade verte <i>Moutarde, sulfites</i>	Filet de hoki sauce hollandaise <i>Lait, gluten, sulfites, poisson</i>  Semoule d'épeautre <i>Gluten, lait</i>	Salade de riz niçoise <i>Moutarde, sulfites, poisson</i>		Emincé de veau aux oignons <i>Lait, sulfites, gluten</i>  Poêlée forestière maison <i>Lait, gluten, sulfites</i>
Dessert	P'tit Louis <i>Lait</i>  Abricot	Chanteneige <i>Lait</i>  Crème renversée <i>Lait</i>	Fromage blanc aromatisé <i>Lait</i>  Banane		Yaourt nature <i>(Yaourt nature sucré pour les maternelles)</i> <i>Lait</i>  Eclair au chocolat <i>Gluten, lait, œuf</i>
Pain	Pain <i>Gluten</i> 	Pain <i>Gluten</i> 	Pain <i>Gluten</i> 		Pain <i>Gluten</i> 
Goûter	Pain tranché  - confiture et lait <i>Gluten, lait</i>	Biscuits petit beurre et petit pot glacé vanille-fraise <i>Lait, gluten, œuf</i>	Gâteau marbré au chocolat et jus de pomme <i>Gluten, lait, œuf</i>		Pain au lait et fruit <i>Gluten, œuf, lait</i>

Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqués 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
















Label Rouge

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 juillet 2022

	LUNDI 18	MARDI 19 Menu végétarien	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22 Menu végétarien
Entrée	Salade de tomates et maïs <i>Moutarde, sulfites</i>	 Carottes râpées aux raisins secs <i>Moutarde, sulfites</i>	Concombre à l'aneth <i>Moutarde, sulfites</i>	Melon Charentais	 Macédoine mayonnaise <i>Œuf</i>
Plat	Filet de poisson pané <i>Gluten, poisson</i>  Riz Pilaf <i>Lait</i>	Omelette aux fines herbes <i>Œuf</i>  Brocolis au beurre et pommes de terre <i>Lait</i>	Emincé de bœuf au paprika <i>Gluten</i>  Carottes Vichy <i>Gluten, lait</i>	Jambon blanc  Salade de pommes de terre roses <i>Moutarde, sulfites</i>	Pennes à la bolognaise végétarienne <i>Lait, œuf, gluten, soja</i>
Dessert	Yaourt aux fruits mixés <i>Lait</i>  Compote de pommes 	Port Salut <i>Lait</i>  Dés de fruits tropicaux	Gouda  <i>Lait</i>  Semoule au lait <i>Gluten, lait</i>	Camembert  <i>Lait</i>  Kiwi 	Petit Suisse nature (Petit Suisse nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i>  Nectarine
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Barre de céréales au chocolat et petit suisse <i>Gluten, lait</i>	Pain tranché  - confiture et jus d'orange <i>Gluten</i>	Brioche tranchée et smoothie <i>Gluten, lait, œuf</i>	Quatre quart et fromage blanc aromatisé <i>Lait, gluten, œuf</i>	Pain de mie  - pâte à tartiner et yaourt à boire <i>Gluten, lait, œuf, fruits à coque</i>

*Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqués 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



Label Rouge

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 juillet 2022














Entrée

Plat

Dessert

Pain

Goûter

	LUNDI 25	MARDI 26 Menu végétarien	MERCREDI 27	JEUDI 28 Repas froid	VENDREDI 29 Menu végétarien
Entrée	Betteraves mimosa  <i>Moutarde, sulfites, œuf</i>	 Melon jaune	Taboulé (semoule  ) <i>Gluten</i>	Tomates vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>	 Mini Roulé au fromage <i>Lait, gluten, œuf</i>
Plat	Brochette de dinde au curry <i>Céleri, gluten, lait, moutarde, soja</i>  Haricots verts et flageolets <i>Gluten, lait</i>	Quenelles sauce aurore <i>Lait, gluten, œuf, céleri, sulfites</i>  Salsifis et carottes persillées <i>Lait, sulfites</i>	Filet de colin sauce citron <i>Gluten, lait, sulfites, poisson</i>  Courgettes sautées <i>Lait, soja, sulfites</i>	Rôti de bœuf froid et sauce tartare <i>Gluten, lait</i>  Chips	Risotto aux champignons <i>Lait, sulfites, gluten, poisson</i>  Poêlée méridionale <i>Lait, gluten</i>
Dessert	Mini Roitelet <i>Lait</i>  Prunes	Petit suisse aromatisé <i>Lait</i>  Tarte au chocolat <i>Lait, gluten, œuf, soja</i>	Coulommiers <i>Lait</i>  Pomme 	Comté <i>Lait</i>  Glace à l'eau (Petit pot de glace vanille chocolat pour les maternelles) <i>Lait</i>	Tome blanche <i>Lait</i>  Nectarine
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Pain de mie  - confiture et yaourt nature <i>Gluten, lait</i>	Madeleine et compote de pommes  <i>Lait, gluten, œuf</i>	Pain au lait, barre de chocolat et lait <i>Gluten, œuf, lait</i>	Pain tranché  , gouda et fruit <i>Lait, gluten</i>	Crêpe au chocolat et lait <i>Gluten, lait, œuf</i>

Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqués 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



Label Rouge

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.

