















Restauration municipale

Menus du 30 mai au 3 juin 2022



	LUNDI 30	MARDI 31 Menu végétarien	MERCREDI 1 ^{er}	JEUDI 2	VENDREDI 3 Menu végétarien
Entrée	Betteraves vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>	 Salade iceberg aux dés d'emmental <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	Salade de pommes de terre, tomates, œufs, mayonnaise <i>Œuf</i>	Melon jaune	 Macédoine vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>
Plat	Sauté de pintade au curry <i>Lait, gluten, sulfites</i> Boullgour <i>Lait, gluten</i>	Mélange de céréales <i>Gluten, lait, soja</i> Poêlée méridionale	Filet de cabillaud aux amandes <i>Lait, gluten, poisson, fruits à coque, sulfites</i> Carottes Vichy <i>Sulfites, lait</i>	Goulash de bœuf <i>Lait, gluten</i> Haricots beurre persillés <i>Lait, sulfites, céleri</i>	Picadillo végétarien <i>Gluten, soja, sulfites</i> Riz blanc <i>Lait</i>
Dessert	Gouda  <i>Lait</i> Poire	Tarte fraîche aux pommes <i>Gluten, lait, œuf</i>	Fromage blanc (Fromage blanc sucré pour les maternelles)  <i>Lait</i> Fraises	Riz au lait <i>Lait</i>	Edam  <i>Lait</i> Abricot
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	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>	Madeleine et fruit <i>Gluten, lait, œuf</i>	Gâteau marbré au chocolat et jus d'orange <i>Gluten, œuf</i>	Pain tranché  – pâte à tartiner et fruit <i>Gluten, lait, soja, fruits à coque</i>	Pain au lait, barre de chocolat et lait <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 6 au 10 juin 2022

	LUNDI 6	MARDI 7 Menu végétarien	MERCREDI 8	JEUDI 9 Menu végétarien	VENDREDI 10
<u>Entrée</u>		 Betteraves vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i> 	Concombre à la crème et ciboulette <i>Lait</i>	 Terrine tomates basilic <i>Œuf</i>	
Plat		Omelette nature <i>Œuf</i> Printanière de légumes <i>Lait, sulfites</i>	Sauté d'agneau à la provençale <i>Gluten, lait sulfites</i> Petits pois <i>Lait</i>	Raviolis aux légumes <i>Céleri, œuf, gluten</i>	Filet de poisson pané <i>Poisson, gluten</i> Purée de pommes de terre <i>Lait, soja, sulfites</i>
Dessert		Petit Suisse <i>(Petit Suisse sucré pour les maternelles)</i> <i>Lait</i> Nectarine	Camembert  <i>Lait</i> Tarte grillée aux cerises <i>Gluten, lait, œuf</i>	Yaourt nature <i>(Yaourt nature sucré pour les maternelles)</i> <i>Lait</i> Compote de pommes	Tome noire <i>Lait</i> Prunes
Pain		Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter		Quatre quart et jus de pomme <i>Gluten, lait, œuf</i>	Pain tranché  - confiture et fruit <i>Gluten</i>	Barre de céréales au chocolat et yaourt aromatisé <i>Lait, gluten, soja, fruit à coques</i>	Pain tranché  , barre de chocolat et lait <i>Gluten, lait</i>

LOPEUSE PENTECÔTE

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 13 au 17 juin 2022

	LUNDI 13 Menu végétarien	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17 Menu végétarien
Entrée	 Taboulé à l'orientale (Semoule ) Gluten	Pastèque	Salade de pommes de terre au surimi Gluten, œuf, poisson, crustacés	Salade de tomates et œufs durs Moutarde, sulfites, œuf	 Salade antillaise Moutarde, sulfites
Plat	Crousti-fromage Gluten, lait, œuf Chou-fleur persillé Lait, sulfites	Emincé de bœuf sauce chasseur Lait, céleri, œuf, gluten, sulfites Blé au beurre Gluten, lait	Cuisse de poulet au jus Gluten, lait, sulfites Duo de courgettes Lait, sulfites	Filet de colin sauce beurre blanc Gluten, lait, sulfites, poisson Epinards et pommes de terre Lait, gluten, sulfites	Chili sin carne Sésame, sulfites, gluten Riz Lait
Dessert	Fromage blanc (Fromage blanc sucré pour les maternelles) Lait  Pomme 	Crème dessert vanille  Lait	Port Salut Lait Pêche	Gouda  Lait Paris Brest Gluten, fruits à coque, lait, œuf, soja	Yaourt aromatisé Lait
Pain	Pain  Gluten	Pain  Gluten	Pain  Gluten	Pain  Gluten	Pain  Gluten
Goûter	Pain tranché  - confiture et compote de pomme-abricot Gluten	Gâteau fourré au chocolat et fruit Lait, gluten, œuf	Croissant et jus d'orange Gluten, lait, œuf	Pain tranché  , pâte à tartiner et yaourt à boire Lait, gluten, fruits à coque, soja	Barre de céréales aux pommes et fruit Gluten

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 20 au 24 juin 2022

	LUNDI 20 Menu végétarien	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24 Menu végétarien
Entrée	 Salade de lentilles à la vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>	Concombre à la menthe <i>Lait</i>	Salade composée <i>Moutarde, sulfites, lait</i>		 Melon Charentais
Plat	Omelette nature <i>Œuf</i> Carottes au cumin <i>Lait</i>	Saucisse de Strasbourg ou saucisse de Francfort de volaille Flageolets <i>Gluten, lait</i>	Filet de poisson meunière <i>Gluten, poisson</i> Penne au pesto <i>Gluten, œuf</i>	Emincé de veau sauce aigre douce <i>Gluten, lait, céleri, œuf, sulfites</i> Boullgour aux dés de courgettes <i>Lait, gluten</i>	Quenelles sauce Mornay <i>Lait, œuf, gluten, soja</i> Purée de pommes de terre <i>Lait, sulfites, soja</i>
Dessert	Saint Paulin <i>Lait</i> Abricot	Fromage blanc aromatisé <i>Lait</i>	Saint Nectaire <i>Lait</i> Nectarine	Babybel <i>Lait</i> Cerises	Camembert  <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  - Barre de chocolat et lait <i>Gluten, lait</i>	Madeleine et fruit <i>Lait, gluten, œuf</i>	Crêpe au chocolat et yaourt aromatisé <i>Gluten, lait, œuf, fruits à coque, soja</i>	Pain tranché  , confiture et petit suisse <i>Lait, gluten</i>	Quatre quart et jus de pomme <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.



















Restauration municipale



Menus du 27 juin au 1^{er} juillet 2022

	LUNDI 27 Menu végétarien	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30 Menu végétarien	VENDREDI 1 ^{er}
Entrée	 Betteraves mimosa  <i>Moutarde, sulfites, œuf</i>	Salade verte à la mimolette <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	Melon jaune	 Carottes râpées vinaigrette  <i>Moutarde, sulfites</i>	
Plat	Couscous végétarien <i>Céleri, gluten, lait, moutarde, soja</i> Semoule au beurre  <i>Gluten, lait</i>	Sauté de dinde au tandoori <i>Lait, gluten, œuf, céleri, sulfites</i> Poêlée rustique <i>Lait, sulfites</i>	Emincé de bœuf en daube <i>Gluten, lait, sulfites</i> Purée de patates douces <i>Lait, soja, sulfites</i>	Raviolis aux légumes <i>Céleri, gluten, œuf</i>	Dos de cabillaud sauce à l'oseille <i>Lait, sulfites, gluten, poisson</i> Printanière de légumes <i>Lait, sulfites</i>
Dessert	Chanteneige <i>Lait</i> Kiwi 	Riz au lait <i>Lait</i>	Fromage blanc nature  <i>(Fromage blanc nature sucré pour les maternelles)</i> <i>Lait</i> Dés de fruits du verger	Leerdamer <i>Lait</i> Semoule au lait <i>Gluten, lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i> Prunes
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Pain tranché  - Confiture et petit suisse aromatisé <i>Gluten, lait</i>	Madeleine et fruit <i>Lait, gluten, œuf</i>	Gâteau marbré au chocolat et jus d'ananas <i>Gluten, œuf</i>	Pain tranché  , pâte à tartiner et fruit <i>Lait, fruits à coque, gluten, soja</i>	Pain au lait, barre de 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.

