





























	LUNDI 30	MARDI 31 Menu végétarien	MERCREDI 1 ^{er}	JEUDI 2	VENDREDI 3 Menu végétarien
Entrée	 Betteraves vinaigrette 	  Salade iceberg aux dés d'emmental	Salade de pommes  de terre, tomates, œufs, mayonnaise	Melon jaune	  Macédoine vinaigrette
Plat	 Sauté de pintade  au curry (Lait de coco, crème fraîche, oignons, curry) Boullgour 	Mélange de céréales Poêlée méridionale	Filet de cabillaud  aux amandes  (Sauce beurre blanc, amandes) Carottes vichy 	 Goulash de bœuf  (Oignons, carottes, tomates, paprika) Haricots beurre persillés 	Picadillo végétarien (Egréné végétarien au soja, tomates, oignons, poivrons, raisins secs, olives vertes, ail)  Riz blanc 
Produit laitier	Gouda 		Fromage blanc  (Fromage blanc sucré pour les maternelles)		Edam 
Dessert	Poire	Tarte fraîche aux pommes	Fraises	Riz au lait	Abricot
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - confiture et lait	Madeleine et fruit	Gâteau marbré au chocolat et jus d'orange	Pain tranché  - pâte à tartiner et fruit	Pain au lait, barre de 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

Restauration municipale

Menus du 6 au 10 juin 2022

	LUNDI 6	MARDI 7 Menu végétarien	MERCREDI 8	JEUDI 9 Menu végétarien	VENREDI 10
Entrée		 Betteraves vinaigrette 	Concombre à la crème et ciboulette 	 Terrine tomates basilic	
Plat	<i>LOPEUSE PENTECÔTE</i>	Omelette nature	Sauté d'agneau à la provençale  <i>(Tomates, oignons, ail, herbes de Provence, origan, vin blanc)</i>	Raviolis aux légumes	Filet de poisson pané
Produit laitier		 Printanière de légumes <i>(Pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons)</i>	Petits pois 		Purée de pommes de terre 
Dessert		 Petit Suisse <i>(Petit Suisse sucré pour les maternelles)</i>	Camembert 	Yaourt nature <i>(Yaourt nature sucré pour les maternelles)</i>	Tome noire
Pain		Nectarine	Tarte grillée aux cerises	Compote de pommes	Prunes
Goûter		 Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
		Quatre quart et jus de pomme	Pain tranché  - confiture et fruit	Barre de céréales au chocolat et yaourt aromatisé	Pain tranché  , barre de 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 21.04.2022
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

	LUNDI 13 Menu végétarien	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17 Menu végétarien
Entrée	 Taboulé à l'orientale  <i>(Semoule )</i>	Pastèque	Salade de pommes de terre au surimi 	Salade de tomates et œufs durs 	 Salade antillaise  <i>(batavia, ananas, maïs, poivron, tomate, vinaigrette à l'orange)</i>
Plat	Crousti-fromage Chou-fleur persillé 	 Emincé de bœuf sauce chasseur  <i>(Champignons de Paris, échalotes, ail, persil, laurier, vin blanc)</i> Blé au beurre 	 Cuisse de poulet au jus  Duo de courgettes 	Filet de colin sauce beurre blanc  <i>(Sauce beurre blanc, échalotes, citron, vin blanc)</i> Epinards et pommes de terre 	Chili sin carne (sans soja)  <i>(Haricots rouges, maïs, oignons, tomates, sauce chili, ail, paprika)</i> Riz 
Produit laitier	Fromage blanc (Fromage blanc sucré pour les maternelles) 		Port Salut	Gouda 	
Dessert	Pomme 	Crème dessert vanille 	Pêche	Paris Brest 	Yaourt aromatisé
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché confiture et compote de pomme-abricot 	Goûter fourré au chocolat et fruit	Croissant et jus d'orange	Pain tranché , pâte à tartiner et yaourt à boire 	Barre de céréales aux pommes et fruit



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Produit décongelé

























Menu végétarien



Fait maison

Menus validés le 21.04.22
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

	LUNDI 20 Menu végétarien	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24 Menu végétarien
Entrée	 Salade de lentilles à la vinaigrette 	Concombre à la menthe 	Salade composée (tomate, cœur de palmier, maïs, emmental) 		 Melon Charentais
Plat	Omelette nature Carottes au cumin 	Saucisse de Strasbourg ou saucisse de Francfort de volaille Flageolets 	Filet de poisson meunière  Penne au pesto 	Emincé de veau sauce aigre douce  (Basa sauce aigre douce, oignons, tomates, vinaigre vin rouge) Boulgour aux dés de courgettes 	Quenelles sauce Mornay (Emmental râpé, crème fraîche, lait, muscade)  Purée de pommes de terre 
Produit laitier	Saint Paulin		Saint Nectaire 	Babybel	Camembert 
Dessert	Abricot	Fromage blanc aromatisé	Nectarine	Cerises	Banane
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - barre de chocolat et lait	Madeleine et fruit	Crêpe au chocolat et yaourt aromatisé	Pain tranché  , confiture et petit suisse	Quatre quart et jus de pomme



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Produit décongelé



Menu végétarien






























Fait maison

Viande et volaille de France

Menus validés le 21.04.22
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

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  	Salade verte à la mimolette 	Melon jaune	 Carottes râpées vinaigrette  	
Plat	Couscous végétarien  Semoule au beurre  	 Sauté de dinde au tandoori  <i>(Oignons, crème fraîche, carottes, citron, mélange tandoori)</i> Poêlée rustique <i>(Carottes, courgettes, haricots verts, pommes de terre, oignons, champignons, poivrons)</i>	 Emincé de bœuf en daube  <i>(Oignons, carottes, ail, tomates, thym, laurier, vin rouge)</i> Purée de patates douces 	Raviolis aux légumes 	Dos de cabillaud sauce à l'oseille <i>(Crème fraîche, échalotes, oseille, vin blanc)</i>  Printanière de légumes 
Produit laitier	Chanteneige		Fromage blanc nature  <i>(Fromage blanc nature sucré pour les maternelles)</i>	Leerdamer	Yaourt aromatisé
Dessert	Kiwi 	Riz au lait	Dés de fruits du verger	Semoule au lait	Prunes
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - confiture et petit suisse aromatisé	Madeleine et fruit	Gâteau marbré au chocolat et jus d'ananas	Pain tranché  , pâte à tartiner et fruit	Pain au lait, barre de chocolat et lait



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Viande et volaille de France



Produit décongelé



Menu végétarien



Fait maison

Menus validés le 21.04.22
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons