Restauration municipale — Menus

Darnétal — C'est ma ville !

AGRICULTURE BIOLOGIQUE | PRODUITS DE LA RÉGION | VIANDE FRANÇAISE | LABEL ROUGE | BLEU BLANC CŒUR | PÊCHE DURABLE | FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION: ÉCOLES | ACCUEIL DE LOISIRS

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 11 AU 15 MARS

	LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	MERCREDI 13 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
ENTRÉE	MAQUEREAU À LA MOUTARDE	CÉLERI SAUCE COKTAIL	TABOULÉ	FLAMICHE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE
PLAT	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE CAROTTES	HACHIS PARMENTIER	CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE	FILET DE COLIN POMMES DE TERRE ÉPINARDS	RISOTTO
DESSERT	BANANE	MOUSSE AU PRALINÉ	YAOURT NATURE SUCRÉ	POMME	EDAM COCKTAIL DE FRUITS
GOÛTER			PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS	VÉGÉTARIEN	
	1 4 7 10 12	1 3 4 7 9 10 12 14	1 4 7 10 12	1 2 3 4 7 14	1 2 3 4 7 14

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES

1 GLUTEN — 2 CRUSTACÉS — 3 OEUFS — 4 POISSONS — 5 ARACHIDES — 6 SOJA — 7 LAIT — 8 FRUITS À COQUES — 9 CÉLÉRI — 10 MOUTARDE — 11 SÉSAME — 12 SULFITES — 13 LUPINS — 14 MOLLUSQUES

Restauration municipale — Menus

Darnétal — C'est ma ville !

AGRICULTURE BIOLOGIQUE | PRODUITS DE LA RÉGION | VIANDE FRANÇAISE | LABEL ROUGE | BLEU BLANC CŒUR | PÊCHE DURABLE | FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION: ÉCOLES | ACCUEIL DE LOISIRS

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 18 AU 22 MARS

	LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	MERCREDI 20 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
ENTRÉE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CAROTTES AUX DEUX FRUITS	MORTADELLE	CRÊPE AU FROMAGE
PLAT	RÔTI DE PORC CUIT FRITES/ KETCHUP/MAYONNAISE	SPAGHETTIS CARBONARA	CUISSE DE POULET POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	ROUGAIL SAUCISSES	ŒUFS DURS À LA CRÈME JULIENNE DE LÉGUMES
DESSERT	GÂTEAU AU CHOCOLAT	PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	CRÈME AUX ŒUFS	POIRES AU SIROP	YAOURT BREBIS BANANE
GOÛTER			BANANE/ BISCUIT SIROP À L'EAU		VÉGÉTARIEN
	3 4 5 7 10 12	1 3 4 7 12	1 3 7 10 12	1 3 4 7 12	1 3 5 7 9

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES

GLUTEN 1 | CRUSTACÉS 2 | OEUFS 3 | POISSONS 4 | ARACHIDES 5 | SOJA 6 | LAIT 7 | FRUITS À COQUES 8 | CÉLÉRI 9 | MOUTARDE 10 | SÉSAME 11 | SULFITES 12 | LUPINS 13 | MOLLUSQUES 14

Darnétal
C'est ma ville !

Restauration municipale

Menus

LIEUX DE RESTAURATION

AGRICULTURE BIOLOGIQUE | PRODUITS DE LA RÉGION | VIANDE FRANÇAISE | LABEL ROUGE | BLEU BLANC CŒUR | PÊCHE DURABLE | FAIT MAISON | ÉCOLES | ACCUEIL DE LOISIRS

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 25 AU 29 MARS

	LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	MERCREDI 27 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
ENTRÉE	SALAMI	CÉLERI BRANCHE RÉMOULADE	CAKE MIMOLETTE/ MAYONNAISE	ENDIVES EMMENTAL	MACÉDOINE VINAIGRETTE
PLAT	CORDON BLEU PURÉE DE CAROTTES	DOS DE CABILLAUD HARICOTS VERTS	BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES VICHY	COLOMBO DE POULET	BOULGOUR AUX LENTILLES ET LÉGUMES
DESSERT	CANTAL ORANGE	COKTAIL DE FRUITS	GÂTEAU AU FROMAGE BLANC	TARTE AUX POIRES	VACHE QUI RIT POMME
GOÛTER			PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		VÉGÉTARIEN
	1 3 5 7 10 12	1 3 4 9 10 12	1 3 4 7 12	1 3 5 7	1 7 9 10

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES

GLUTEN 1 | CRUSTACÉS 2 | OEUFS 3 | POISSONS 4 | ARACHIDES 5 | SOJA 6 | LAIT 7 | FRUITS À COQUES 8 | CÉLÉRI 9 | MOUTARDE 10 | SÉSAME 11 | SULFITES 12 | LUPINS 13 | MOLLUSQUES 14