

MENUS

Restauration municipale



LO
P.Locaux



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

	LUNDI 02 JUIN	MARDI 03 JUIN	MERCREDI 04 JUIN	JEUDI 05 JUIN	VENDREDI 06 JUIN
ENTRÉE	CAROTTES RAPÉES CLÉMENCEAU	MELON CLÉMENCEAU	TERRINE DE LÉGUMES	CRUDITÉ DE SAISON	SALADE FROMAGÈRE PAGNOL
PLAT	PAUPIETTE DE VOLAILLE CLÉMENCEAU RIZ ET RATATOUILLE CLÉMENCEAU	HACHIS VÉGÉTARIEN	POISSON SAUCE AUX CREVETTES DUO DE CHOUX	NUGGETS SAVALE FRITES LO SAVALE	COUSCOUS PAGNOL
	YAOURT	FROMAGE GÂTEAU AUX AMANDES PAGNOL	FRUIT AU SIROP	SALADE DE FRUITS CLÉMENCEAU/PAGNOL	PETITS CHOUX À LA FRAISE CLÉMENCEAU
GOÛTER			BISCUIT / BRIQUE DE LAIT		

Menus des enfants

LES 14 ALLERGÈNES



😊 Toutes nos viandes
sont d'origine
française et locale.

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

MENUS

Restauration municipale



LO
P.Locaux



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

	LUNDI 09 JUIN	MARDI 10 JUIN	MERCREDI 11 JUIN	JEUDI 12 JUIN	VENDREDI 13 JUIN
ENTRÉE	FÉRIÉ	LENTILLES	FRIAND	SALADE GRECQUE	SALADE BICOLORE
PLAT		SAUTÉ DE DINDE LO	JAMBON	MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE	MERGUEZ
		PETITS POIS	PÂTES BIO		SEMOULE ET SAUCE TOMATE
DESSERT		YAOURT BIO	GLACE	GOURMANDISE	FROMAGE
					COMPOTE
GOÛTER			PAIN / CONFITURE BRIQUETTE		
				MENU GRECQUE	

LES 14 ALLERGÈNES



😊 Toutes nos viandes
sont d'origine
française et locale.

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

MENUS

Restauration municipale



LO
P.Locaux



	LUNDI 16 JUIN	MARDI 17 JUIN	MERCREDI 18 JUIN	JEUDI 19 JUIN	VENDREDI 20 JUIN
ENTRÉE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	CAROTTES AUX DEUX FRUITS	CRUDITÉS DU JOUR LO	ASSIETTE CHARCUTIÈRE	MÂCHE ET NOIX
PLAT	TORTELLONIS AUX LÉGUMES	POISSON DU JOUR SAUCE CIBOULETTE	CROQUE MONSIEUR	FRICASSÉE GRAND-MÈRE	PIÈCE DU VOLAILLER SAUCE AU CIDRE LO
		COURGETTES ET RIZ	SALADE		POMMES DE TERRE SAUCE CAMEMBERT
DESSERT	FROMAGE	COMPOTE	FROMAGE BLANC VANILLE BIO	FRUIT DE SAISON LO	GOURMANDISE
	FRUIT DE SAISON LO				
GOÛTER			PAIN CHOCOLAT BRIQUETTE DE LAIT		
					MENU NORMAND

LES 14 ALLERGÈNES



😊 Toutes nos viandes sont d'origine française et locale.

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

MENUS

Restauration municipale



LO
P.Locaux



	LUNDI 23 JUIN	MARDI 24 JUIN	MERCREDI 25 JUIN	JEUDI 26 JUIN	VENDREDI 27 JUIN
ENTRÉE	TABOULÉ	BETTERAVES SAUCE CITRON	PASTÈQUE	SALADE	CONCOMBRE BULGARE
PLAT	OMELETTE	PIÈCE DU VOLAILLER	BOULETTES SAUCE TEXANE	RÔTI DE DINDE	SPAGHETTIS VÉGÉTARIENNE AUX FROMAGES
	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE	RIZ CRÉOLE BIO	POMMES DE TERRE	SALADE COLESLOW	
DESSERT	YAOURT BIO	COMPOTE	FRUIT DE SAISON LO	GOURMANDISE	FRUIT DE SAISON LO
GOÛTER			PAIN / BEURRE / BARRE DE CHOCOLAT / BRIQUETTE		

LES 14 ALLERGÈNES



😊 Toutes nos viandes sont d'origine française et locale.

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