

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 30 JUIN	MARDI 01 JUILLET	MERCREDI 02 JUILLET	JEUDI 03 JUILLET	VENDREDI 04 JUILLET
ENTRÉE	CAROTTES RAPÉES LO	LENTILLES SAUCE BULGARE	ŒUF MAYONNAISE	TERRINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	ARC EN CIEL DE MELON
PLAT	SAUCISSE	FILET DE POISSON	PAIN BAGNA AU THON	SPAGHETTIS VÉGÉTARIENNE SAUCE FROMAGE BIO	OMELETTE
	Frites LO	DUO DE LÉGUMES LO	CHIPS		SMILLEY
DESSERT	LAITAGE BIO	FRUIT DE SAISON LO	GLACE	COMPOTE BIO	DONUT'S CHOCOLAT
GOÛTER			PAIN / BEURRE / BARRE DE CHOCOLAT / BRIQUETTE		
	5 7 10	2 4 5 7 8 10 14	2 3 4 5 7 8 10	3 5 6 7	1 2 3 5 6 7 13 14

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



	LUNDI 07 JUILLET	MARDI 08 JUILLET	MERCREDI 09 JUILLET	JEUDI 10 JUILLET	VENDREDI 11 JUILLET
ENTRÉE	SALADE COLESLAW	SALADE DE COURGETTES LO	SALADE ET FROMAGE LO	MUSEAU VINAIGRETTE	MAQUEREAU À LA MOUTARDE
PLAT	RÔTI DE DINDE	PIÈCE DU BOUCHER	PIZZA AU THON	PAUPIETTE DE DINDE	JAMBON GRILLÉ
	PÂTES BIO	TOMATE PROVENÇALE		DUO DE LÉGUMES LO	RIZ PILAF BIO
DESSERT	LAITAGE BIO	FRUIT DE SAISON LO	COMPOTE BIO	GOURMANDISE	LAITAGE
GOÛTER	BISCUIT / FRUIT DE SAISON EAU / SIROP	PAIN / BEURRE / BARRE DE CHOCOLAT / BRIQUETTE	GOURMANDISE / EAU SIROP	CÉRÉALES / FRUIT DE SAISON / LAIT	BISCUIT / FRUIT DE SAISON EAU / SIROP
	5 6 7 9 10	5 6	2 3 4 5 6 8 11 14	1 3 5 6 7 11	1 3 4 5 6 8 10

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



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

	LUNDI 14 JUILLET	MARDI 15 JUILLET	MERCREDI 16 JUILLET	JEUDI 17 JUILLET	VENDREDI 18 JUILLET
ENTRÉE		BETTERAVES	MELON	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC	SALADE DU JOUR
PLAT	FÉRIÉ	RAVIOLIS	TAJINE DE LÉGUMES	PIÈCE DU BOUCHER	LA CRIÉE DU PÊCHEUR
			SEMOULE BIO	GRATIN DAUPHINOIS	DUO DE LÉGUMES LO
DESSERT		LAITAGE BIO ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON LO	GOURMANDISE	FROMAGE BLANC COULIS
GOÛTER		PAIN / PÂTE À TARTINER EAU / SIROP	BISCUIT / FRUIT DE SAISON BRIQUETTE	GOURMANDISE BRIQUETTE	PAIN / CONFITURE / EAU SIROP
		1 5 6 7 10 11	5 6 11	1 5 6 7 10 11	2 4 5 6 7 8

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



	LUNDI 21 JUILLET	MARDI 22 JUILLET	MERCREDI 23 JUILLET	JEUDI 24 JUILLET	VENDREDI 25 JUILLET	
ENTRÉE	TABOULÉ	ASSIETTE FRAÎCHEUR	PASTÈQUE	SAMOUSSA AUX LÉGUMES	MENU ASTÉRIX	
PLAT	POISSON DU JOUR	CROQUE MONSIEUR	CORDON BLEU	CROZETS AUX PETITS LÉGUMES		
	CAROTTES VICHY	SALADE	POTATOES			
DESSERT	FRUIT DE SAISON LO	COMPOTE DE POMME BIO	LAITAGE	GOURMANDISE		
GOÛTER	PAIN / PÂTE À TARTINER EAU / SIROP	BISCUIT / FRUIT DE SAISON BRIQUETTE	GOURMANDISE BRIQUETTE	PAIN / CONFITURE / EAU SIROP		BISCUIT / FRUIT DE SAISON BRIQUETTE
	4 5 6 7 8 11 14	2 5 6 8 10 14	1 3 5 6 7 11	1 3 5 6 7 8 10		

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



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

	LUNDI 28 JUILLET	MARDI 29 JUILLET	MERCREDI 30 JUILLET	JEUDI 31 JUILLET	VENDREDI 01 AÔUT
ENTRÉE	CAROTTES À L'ORANGE	RILLETTE DE POISSON	ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE	MELON	TOMATES ET MAÏS
PLAT	TORTELLONIS AU FROMAGE	OSSO BUCCO DE DINDE	TARTE AU FROMAGE	SAUCISSE DE VOLAILLE	CHILI AU THON
		DUO DE LÉGUMES LO	SALADE	LENTILLES	
DESSERT	COMPOTE	LAITAGE BIO	FRUIT DE SAISON LO	GOURMANDISE	GLACE
GOÛTER	BISCUIT / FRUIT DE SAISON EAU / SIROP	PAIN / BEURRE / BARRE DE CHOCOLAT / BRIQUETTE	GOURMANDISE / EAU SIROP	CÉRÉALES / FRUIT DE SAISON / LAIT	BISCUIT / FRUIT DE SAISON EAU/ SIROP
	5 6 7 8	2 4 5 6 7 8 9	3 4 5 6 7 10	5 6 7 12 14	1 5 6 7 11 12

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



ŒUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À
COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITÉS

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14

😊 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.