

MENUS

Restauration municipale



LO
P.Locaux



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDES
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

	LUNDI 04 AOÛT	MARDI 05 AOÛT	MERCREDI 06 AOÛT	JEUDI 07 AOÛT	VENDREDI 08 AOÛT
ENTRÉE	SALADE COLESLAW	SARDINES	SALADE SOMBRERO LO	PASTÈQUE	ŒUFS MAYONNAISE
PLAT	OMELETTE	JAMBON POÊLÉ SAUCE AUX POIVRES	RAVIOLIS VÉGÉTARIENS	POISSON DU JOUR	ÉMINCÉ DE DINDE LO
	POÊLÉE DE LÉGUMES	PURÉE		BOULGOUR AUX LÉGUMES 	BRISURE DE CHOU FLEUR ET BRICOLIS
DESSERT	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON LO	FROMAGE	COMPOTE	GLACE
			GOURMANDISE		
GOÛTER	BISCUIT / FRUIT DE SAISON / EAU / SIROP	PAIN / BEURRE / BARRE DE CHOCOLAT / BRIQUETTE	GOURMANDISE / EAU SIROP	FRUIT DE SAISON COMPOTE / LAIT	BISCUIT / FRUIT DE SAISON EAU/ SIROP
	3 5 6 7 10 12	1 3 4 5 6 7 8 10	3 5 6 7 10 11 13	2 3 4 5 6 7 8 13 14	3 4 5 6 7 8 9 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



SULFITES

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.

MENUS

Restauration municipale



LO
P.Locaux



	LUNDI 11 AOÛT	MARDI 12 AOÛT	MERCREDI 13 AOÛT	JEUDI 14 AOÛT	VENDREDI 15 AOÛT
ENTRÉE	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	CÉLERI AU CITRON	PIÉMONTAISE	TERRINE DE LÉGUMES	FÉRIÉ
PLAT	RÔTI	SAUCISSES DE VOLAILLE	FLAMICHE	TORTIS VÉGÉTARIEN	
	HARICOTS VERTS	RIZ CRÉOLE BIO	SALADE LO		
DESSERT	FRUIT DE SAISON LO	YAOURT BIO	COMPOTE	FROMAGE	
				GOURMANDISE	
GOÛTER	PAIN AU CHOCOLAT BRIQUETTE	BISCUIT / FRUIT DE SAISON BRIQUETTE	PAIN / CONFITURE EAU / SIROP	GOURMANDISE	
	2 3 5 6 7 8 10 11 12	3 4 5 6 7 12 13 14	1 3 5 6 7 8 10 12 13 14	1 3 5 6 7 10 11 12	

LES 14 ALLERGÈNES



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

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

MENUS

Restauration municipale



LO

P.Locaux



	LUNDI 18 AOÛT	MARDI 19 AOÛT	MERCREDI 20 AOÛT	JEUDI 21 AOÛT	VENDREDI 22 AOÛT
ENTRÉE	MACÉDOINE MAYONNAISE	TOMATES ET MAÏS LO	PATÉ EN CROÛTE	MELON ET PASTÈQUE	SALADE FRAÎCHEUR
PLAT	PIÈCE DU VOLAILLER	CARBONARA	PÊCHE DU JOUR	BURGER	TORTELLONIS SAUCE TOMATE
	CAROTTES VICHY LO	GNOCCHIS	PURÉE DE COURGETTES	POTATOES	
DESSERT	COMPOTE	FRUIT DE SAISON LO	GLACE	LAITAGE	FROMAGE
					GOURMANDISE
GOÛTER	PAIN / PÂTE À TARTINER EAU / SIROP	BISCUIT / FRUIT DE SAISON COMPOTE	PAIN DE MIE / CONFITURE JUS DE FRUIT	CROISSANT / BEURRE EAU / SIROP	GOURMANDISE BRIQUETTE
	2 3 4 5 6 7 8 10 11 12	1 2 3 4 5 6 7 10 11 12	1 2 3 4 5 6 7 10 11 12 13	1 2 3 4 5 6 7 10 11 12 13	3 4 5 6 7 10 11 12 13 14

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

😊 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.