

MENUS

Restauration municipale



LO
P. Locaux



	LUNDI 06 OCTOBRE	MARDI 07 OCTOBRE	MERCREDI 08 OCTOBRE	JEUDI 09 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
ENTRÉE	CROISSILLON	DUO DE CHOUX	TERRINE DE LEGUMES	LE GRAND REPAS	BETTERAVES
PLAT	RÔTI DE DINDE FROID	COLOMBO DE POULET	BŒUF À LA PROVENÇALE		PARMENTIER DE LÉGUMES
	POÊLÉE CAMPAGNARDE	RIZ	PÂTES		FROMAGE BLANC BIO
DESSERT	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON LO	COMPOTE BIO		GOURMANDISE
GOÛTER			PAIN / BEURRE / CHOCOLAT		
	3 5 6 7 10 11 12 13	3 4 5 6 7 10 11 12 13 14	2 3 5 6 7 9 10 12 14	3 5 6 7 9 10 11 13 14	1 3 5 6 7 10 11 12 13 14

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.

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

MENUS

Restauration municipale



LO
P. Locaux



	LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
ENTRÉE	ŒUFS DURS BIO	LENTILLES À LA VINAIGRETTE	ENDIVES AU GRUYÈRE	CAROTTES À L'ORANGE	SALADE DE CROÛTONS
PLAT	AXOA	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE	BURGER CROQ	POULET VALLÉE D'AUGE	CHOUCROUTE DE LA MER REVISITÉE
	RIZ BIO		SMILEY	POMMES DE TERRE	
DESSERT	GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON LO	YAOURT BIO	FROMAGE	YAOURT BIO
				GOURMANDISE	
GOÛTER			PAIN CHOCOLAT BRIQUETTE		
	3 5 6 7 10 11 13	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11	3 4 5 6 7 10 11 12 13 14	1 3 4 5 6 7 8 9 10 12	1 2 3 4 5 6 7 9 10 12 13
	SUD OUEST	AUVERGNE		NORMAND	ALSACE

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 20 OCTOBRE	MARDI 21 OCTOBRE	MERCREDI 22 OCTOBRE	JEUDI 23 OCTOBRE	VENDREDI 24 OCTOBRE
ENTRÉE	SARDINES	DUO DE CHARCUTERIE	CAKE SALÉ	CÉLERIE CRÈME MOUTARDE	CAROTTES À L'ORANGE
PLAT	PIÈCE DU VOLAILLER	CORDON BLEU	OEUFS À LA FLORENTINE	FILET DE POISSON EN CROÛTE	MERGUEZ
	BLÉ BIO	RIZ	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE	CAROTTES RONDELLES PERSILLADE	SEMOULE AU PAPRIKA DOUX
DESSERT	FRUIT DE SAISON LO	COMPOTE BIO	YAOURT BIO	GOURMANDISE	FROMAGE BLANC ET MIEL
GOÛTER	BISCUIT FRUIT DE SAISON LO	PAIN / BEURRE BARRE DE CHOCOLAT	GOURMANDISE	BISCUIT LAITAGE	PAIN AU CHOCOLAT JUS DE FRUIT
	2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14	2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14	2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14	2 3 4 5 6 7 8 9 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.

MENUS

Restauration municipale



LO
P. Locaux



	LUNDI 27 OCTOBRE	MARDI 28 OCTOBRE	MERCREDI 29 OCTOBRE	JEUDI 30 OCTOBRE	VENDREDI 31 OCTOBRE
ENTRÉE	BETTERAVES ET POMMES DE TERRE	CAROTTES À L'ESTRAGON	CHOU FLEUR À LA CRÈME DE BOURSIN	DUO DE CHARCUTERIE	REPAS HALLOWEEN
PLAT	PIÈCE DU VOLAILLER	CHOIX DU BOUCHER	SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE	CHOIX DU PÊCHEUR / SAUCE TARTARE	
	POÊLÉE DE LÉGUMES	TORSADES À L'EMMENTAL		RIZ PILAF	
DESSERT	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON LO	COMPOTE	LAITAGE	
GOÛTER	PAIN DE MIE / BEURRE BARRE DE CHOCOLAT	COMPOTE BISCUIT	GOURMANDISE	FRUIT DE SAISON LO BISCUIT	CROISSANT
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 13 14	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 13 14	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 13 14	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 13 14	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 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.