

MENUS

Restauration municipale



LO
P. Locaux



	LUNDI 03 NOVEMBRE	MARDI 04 NOVEMBRE	MERCREDI 05 NOVEMBRE	JEUDI 06 NOVEMBRE	VENDREDI 07 NOVEMBRE
ENTRÉE	LENTILLES	CÉLERI RÉMOULADE	MACÉDOINE	TABOULÉ	CAROTTES RAPÉES
PLAT	GOULASH	PIÈCE DU BOUCHER	CHOIX DU PÊCHEUR	POISSONNETTE	OMELETTE BIO
	COQUILLETES BIO	HARICOTS VERTS	CAROTTES VICHY	RIZ	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE
DESSERT	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON LO	ABRICOT AU SIROP	GOURMANDISE	FROMAGE
					COMPOTE BIO
GOÛTER			VIENNOISERIE		
	6 7 8 9 12 13	2 4 6 7 8 9 12 13	2 4 7 8 14	1 3 4 5 6 7 8 14	1 3 6 7 9 11 13 14

LES 14 ALLERGÈNES

- GLUTEN 1
- CRUSTACÉS 2
- OEUFS 3
- POISSONS 4
- ARACHIDES 5
- SOJA 6
- LAIT 7
- FRUITS À COQUES 8
- CÉLERI 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 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE	MERCREDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE
ENTRÉE	BETTERAVES	FÉRIÉ	QUICHE AU FROMAGE	ŒUF MAYONNAISE	SALADE DU JOUR
PLAT	PIÈCE DU VOLAILLER		TORTELLONIS	PIÈCE DU CHARCUTIER	CHOIX DU PÊCHEUR
	PETIT POIS				FRITES
DESSERT	FRUIT DE SAISON LO		GOURMANDISE	FRUIT AU SIROP	YAOURT BIO
GOÛTER			JUS DE FRUIT / PAIN DE MIE CHOCOLAT		
	2 3 4 6 7 8 9 10 11		3 4 5 6 7	3 5 6 7	2 3 4 5 6 8 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 17 NOVEMBRE	MARDI 18 NOVEMBRE	MERCREDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 20 NOVEMBRE	VENDREDI 21 NOVEMBRE
ENTRÉE	SALADE	SAUCISSON	SOMBRERO	HARICOTS VERTS MIMOSA	CAROTTES RAPÉES
PLAT	TARTIFLETTE	PIÈCE DU BOUCHER	JAMBON GRILLÉ	SPAGHETTIS À LA VÉGÉTARIENNE	CHOIX DU PÊCHEUR
		PURÉE	GARNITURE DE LÉGUMES		BOULGOUR ET LÉGUMES
DESSERT	FROMAGE	FRUIT DE SAISON LO	YAOURT BIO	FROMAGE	COMPOTE BIO
	COMPOTE BIO			GOURMANDISE	
GOÛTER			FRUIT DE SAISON LO BRIQUETTE		
	2 6 7 8 9 13	1 2 6 7 8 9 10 12 13	3 6 7 10 12	3 5 6 7 10 12	2 4 5 7 10 12 14

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 24 NOVEMBRE	MARDI 25 NOVEMBRE	MERCREDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE	VENREDI 28 NOVEMBRE
ENTRÉE	PATÉ	MAQUEREAU	SALADE DE BLÉ	SALADE ALIX	CHOU FLEUR VINAIGRETTE
PLAT	PIÈCE DU BOUCHER	BOUDIN	FEUILLETÉ DE POISSON	CHOIX DU PÊCHEUR	HACHIS VÉGÉTARIEN
	SEMOULE SAUCE TOMATES	PÂTES BIO	SALADE	CAROTTES ET COURGETTES	
DESSERT	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON LO	GOURMANDISE	COMPOTE BIO	FROMAGE
					FRUIT DE SAISON LO
GOÛTER			CROISSANT		
	2 4 5 6 7 8 9 10	2 4 6 8 9 10 12	1 2 3 4 7 12 14	1 2 3 4 7 12 14	2 5 6 7 10 11 12 13

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.