

MENUS

Restauration municipale



LO
P. Locaux



	LUNDI 02 FÉVRIER	MARDI 03 FÉVRIER	MERCREDI 04 FÉVRIER	JEUDI 05 FÉVRIER	VENDREDI 06 FÉVRIER
ENTRÉE	SALADE	DUO DE CAROTTES ET CÉLERI BIO	TERRINE DE LÉGUMES	BRISURE DE CHOU FLEUR AU BOURSIN	BETTERAVES
PLAT	CRÊPE AU FROMAGE	PIÈCE DU PÊCHEUR	CROQUE AU POISSON	ŒUFS DURS À LA BÉCHAMEL	CHILI VÉGÉTARIEN
		RIZ CRÉOLE	SALADE	POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS	
DESSERT	CRÊPE SUCRÉE	FRUIT DE SAISON LO	COMPOTE BIO	LAITAGE BIO	FROMAGE
					GOURMANDISE
GOÛTER			PAIN VIENNOIS CONFITURE		
	1 3 5 7 9 10 12 13	3 4 5 6 9 10 12 13	3 4 7 8 12 13	3 7 9 10 12 13	1 3 5 7 8 10 12 13

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 09 FÉVRIER	MARDI 10 FÉVRIER	MERCREDI 11 FÉVRIER	JEUDI 12 FÉVRIER	VENDREDI 13 FÉVRIER
ENTRÉE	POMMES DE TERRE ET MAÏS	CAROTTES ET POMMES	SALADE DE SURIMI	SALADE COLESLAW	SALADE ICEBERG
PLAT	PIÈCE DU PÊCHEUR	HACHIS VÉGÉTARIEN	PIÈCE DU BOUCHER	POULET SAUCE BARBECUE	CHOIX DU VOLAILLER
	DUO DE LÉGUMES		PÂTES BIO	POTATOES	RIZ
DESSERT	FRUIT DE SAISON LO	GOURMANDISE	FROMAGE	DONUT'S	YAOURT BIO
			FRUIT DE SAISON LO		
GOÛTER			BISCUIT FRUIT DE SAISON LO	MENU USA	
	2 3 4 5 8 10 12 13	1 3 7 10 12 13	3 5 6 7 10 12	3 6 10 12 14	3 5 7 12 13

LES 14 ALLERGÈNES



❗ 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 16 FÉVRIER	MARDI 17 FÉVRIER	MERCREDI 18 FÉVRIER	JEUDI 19 FÉVRIER	VENDREDI 20 FÉVRIER
ENTRÉE	SALADE VERTE AUX NOIX	ŒUFS DURS MAYONNAISE	TABOULÉ	FRIAND	CÉLERI REMOULADE
PLAT	PIÈCE DU CHARCUTIER	SAUCISSES	FILET DE POISSON	TORTELLONIS SAUCE KIRI	PIÈCE DU VOLAILLER
	HARICOTS VERTS	LENTILLES	PURÉE DE CAROTTES		POMMES DUCHESSE
DESSERT	FRUIT DE SAISON LO	YAOURT BIO	GOURMANDISE	GOURMANDISE	FROMAGE BIO
					COMPOTE BIO
GOÛTER	BISCUIT FRUIT DE SAISON LO	PAIN BEURRE CHOCOLAT	CROISSANT EAU ET SIROP	LAITAGE BISCUIT	GOURMANDISE
	3 5 9 11 12 14	3 7 10 12 13	1 3 7 10 12 13	1 3 7 10 12 14	1 3 5 7 10 12 13

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 23 FÉVRIER	MARDI 24 FÉVRIER	MERCREDI 25 FÉVRIER	JEUDI 26 FÉVRIER	VENDREDI 27 FÉVRIER
ENTRÉE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CAROTTES RAPÉES	TERRINE DE POISSON	ENDIVES AU FROMAGE	BETTERAVES
PLAT	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	ÉMINCÉ DE DINDE	TARTE AUX POIREAUX 🏠	GOULASH	OMELETTE BIO
		BLÉ ÉBLY	SALADE	CAROTTES	POÊLÉE DE LÉGUMES 🏠
DESSERT	FROMAGE	FRUIT DE SAISON LO	FROMAGE	GOURMANDISE	FROMAGE BLANC BIO
	COMPOTE		LAITAGE		
GOÛTER	PAIN DE MIE BEURRE CHOCOLAT	COMPOTE BISCUIT	CAKE BRIQUETTE ORANGE	LAITAGE FRUIT DE SIAISON LO	PAIN CHOCOLAT EAU ET SIROP
	3 5 6 10 12 13	3 5 6 7 12 13	1 2 3 4 7 10 12 13	5 6 10 11 12 13	3 5 6 7 10 12 13

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.