

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 05 JANVIER	MARDI 06 JANVIER	MERCREDI 07 JANVIER	JEUDI 08 JANVIER	VENDREDI 09 JANVIER
ENTRÉE	BETTERAVES	MACÉDOINE DE LÉGUMES	PIQUE NIQUE	CAROTTES RAPÉES	ENDIVE AUX NOIX ET OIGNONS FRITS
PLAT	RAVIOLIS GRATINÉS	POISSONNETTE		COUSCOUS VÉGÉTARIEN	CARBONADE
		PETITS POIS À LA CRÈME D'AIL			DUO DE LÉGUMES
DESSERT	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON LO		FROMAGE	COMPOTE BIO
GOÛTER				GOURMANDISE	
	7 12 13	2 3 4 12 14	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14	3 5 7 10 12 13	3 9 10 12 13

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN



CRUSTACÉS



OEUVS



POISSONS



ARACHIDES



SOJA



LAIT



FRUITS À COQUES



CÉLERI



MOUTARDE



SÉSAMÉ



SULFITES



LUPINS



MOLLUSQUES

⚠️ 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



P. Locaux



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

LUNDI 12 JANVIER

MARDI 13 JANVIER

MERCREDI 14 JANVIER

JEUDI 15 JANVIER

VENDREDI 16 JANVIER

ENTRÉE	CHARCUTERIE	TABOULÉ	ENDIVES À LA MIMOLETTE	CAROTTES RAPÉES LO	TERRINE DE POISSON
PLAT	POISSON DU JOUR	PIÈCE DU BOUCHER	BOULETTES DE BOEUF	PIÈCE DU VOLAILLER	CROZETS VÉGÉTARIEN
	RIZ CRÉOLE	DUO DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS À LA PERSILLADE	POMMES DUCHESSE	
DESSERT	FRUIT DE SAISON LO	YAOURT BIO	GALETTE DES ROIS	GALETTE DES ROIS	FROMAGE BIO
					COMPOTE
GOÛTER			BISCUIT / SIROP COMPOTE		
	2 4 5 6 7	3 6 7 9 10 12 14	3 6 10 12 14	3 6 10 12 14	2 3 7 9 10 13

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN



CRUSTACÉS



OEUVS



POISSONS



ARACHIDES



SOJA



LAIT



FRUITS À
COQUES



CÉLERİ



MOUTARDE



SÉSAMÉ



SULFITES



LUPINS



MOLLUSQUES

⚠️ 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 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	MERCREDI 21 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER
ENTRÉE	SALADE DE BLÉ	SARDINES	CÉLERI SAUCE COCKTAIL	TOMATE	ŒUFS DURS BIO
PLAT	LANGUE SAUCE PIQUANTE	CHOIX DU BOUCHER	PIZZA ⚡	PIÈCE DU VOLAILLER	BRANDADE DE POISSON ⚡
	FRITES LO	PURÉE DE CAROTTES LO ⚡	SALADE ICEBERG	RIZ À LA PROVENÇALE ⚡	
DESSERT	FRUIT DE SAISON LO	YAOURT BIO	FROMAGE	COMPOTE BIO	FROMAGE
			FRUIT DE SAISON LO		GOURMANDISE ⚡
GOÛTER			FRUIT DE SAISON LO JUS DE FRUIT		
	2 4 10 12	2 4 6 7 9 11	3 5 6 11 12	2 4 6 10 12 14	1 2 3 4 7 12 13 14

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN



CRUSTACÉS



OEUFS



POISSONS



ARACHIDES



SOJA



LAIT



FRUITS À COQUES



CÉLERİ



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITES



LUPINS



MOLLUSQUES

⚠️ 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



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

	LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	MERCREDI 28 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
ENTRÉE	CAROTTES RAPÉES LO	SALADE DE SURIMI	BETTERAVES	COLESLAW À LA CRÈME DE MOUTARDE	MACÉDOINE SAUCE KETCHUP
PLAT	POISSON DU JOUR	PIÈCE DU BOUCHER	SPAGHETTIS DE LA MER	PIÈCE DU VOLAILLER À L'ANANAS	HACHIS PARMENTIER
	GRATIN AUX DEUX CHOUX	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		RÖSTI	
DESSERT	COMPOTE BIO	POIRE AU SIROP	FROMAGE	GOURMANDISE	FROMAGE
			YAOURT		FRUIT DE SAISON LO
GOÛTER			PAIN / BEURRE CHOCOLAT EN POUDRE		
	2 4 5 7 8 10 14	2 3 4 6 7 14	2 4 5 8 11	1 3 5 7 9 10 12 13	2 4 6 7 13

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN



CRUSTACÉS



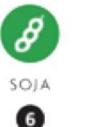
OEUFS



POISSONS



ARACHIDES



SOJA



LAIT



FRUITS À COQUES



CÉLERİ



MOUTARDE



SÉSAMÉ



SULFITES



LUPINS



MOLLUSQUES

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

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