

MENUS

Restauration municipale



LO
P. Locaux



	LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	MERCREDI 1 ^{ER} AVRIL	JEUDI 02 AVRIL	VENDREDI 03 AVRIL
ENTRÉE	ŒUFS DURS MAYONNAISE BIO	SARDINES A L'HUILE	CHOUFLEUR A LA VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES	TABOULE ☞
PLAT	CHOIX DU VOLAILLER	PIECE DU BOUCHER	GALETTE DE POMME DE TERRE SAVOYARDE ☞	CHOIX DU BOUCHER	FILET DE POISSON SAUCE ROSE
	RIZ CREOLE BIO	GRATIN DE LEGUMES ☞	SALADE VERTE SAUCE BULGARE	FRITES FRAICHES/SMILEYS	MELANGES DE LEGUMES ☞
DESSERT	FRUIT DE SAISON LO	FROMAGE BIO	GOURMANDISE ☞	YAOURT BIO/BISCUIT	FRUIT DE SAISON LO
		COMPOTE DE FRUIT LO			
GOÛTER			COMPOTE DE FRUIT BISCUIT		
	3 7 10 11 13	3 4 7 8 12 13	1 3 5 7 10 13	1 3 5 7 10 12 13	2 3 4 7 10 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 06 AVRIL	MARDI 07 AVRIL	MERCREDI 08 AVRIL	JEUDI 09 AVRIL	VENDREDI 10 AVRIL
ENTRÉE		BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	RILLETTE DE POISSON SUR TAOST	CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE
PLAT	FERIE	FILET DE POISSON PANEE	PIECE DU VOLAILLER	CHOIX DU CHARCUTIER	VOLAILLE
		PETITS POIS ET CAROTTES	POTATOES	DUO DE LEGUMES	PAELLA VEGE
		COMPOTE DE FRUIT BIO	FROMAGE BIO	GOURMANDISE	FROMAGE BIO
DESSERT			LIEGEOIS		FRUIT DE SAISON LO
GOÛTER			FRUIT DE SAISON LO SIROP/EAU		
		2 3 4 5 8	1 2 3 4 5 7 8 12 14	1 3 5 7	5 6 7 8 9 11 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 13 AVRIL	MARDI 14 AVRIL	MERCREDI 15 AVRIL	JEUDI 16 AVRIL	VENDREDI 17 AVRIL
ENTRÉE	BETTERAVES	CHARCUTERIE	TERRINE DE LEGUMES	CAROTTES RAPEES	CARNAVAL DES SAVEURS
PLAT	PIÈCE DU VOLAILLER	FILET DE POISSON, SAUCE POIVRON 🏠	PIECE DU BOUCHER	TRIO DE CEREALES AUX LEGUMES DE SAISON	
	FRITES/SMILEYS	RIZ BASMATIQUE	DUO COURGETTES – POMME DE TERRE		
DESSERT	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON LO	CREME DESSERT	FROMAGE	
				GORMANDISES 🏠	
GOÛTER			FRUIT DE SAISON LO SIROP		
	1 5 6 9 10 11 12	2 4 8 12 13 14	3 7 8 12 13 14	3 5 6 7 10 12 14	3 4 5 7 11 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 20 AVRIL	MARDI 21 AVRIL	MERCREDI 22 AVRIL	JEUDI 23 AVRIL	VENDREDI 24 AVRIL
ENTRÉE	TERRINE DE POISSON	SALADE DE BLE	SALADE VERTE AUX NOIX	SALADE BETTERAVES/MAIS	MACEDOINE DE LEGUMES
PLAT	ŒUFS DURS BECHAMEL	PIECE DU VOLAILLER	GNOCCHIS A LA ROMAINE	PAVE DE POISSON SAUCE MIEL	BLE VEGETARIEN BIO
	EPINARDS – POMME DE TERRE	RATATOUILLE	PETITS LEGUMES	RIZ CREOLE BIO	
DESSERT	COMPOTE – BISCUIT	GOURMANDISE	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON LO	FROMAGE BIO GOURMANDISE
GOÛTER	FRUIT DE SAISON LO SIROP	PAIN AU CHOCOLAT JUS DE FRUIT	PAIN BEURRE CONFITURE SIROP	GOURMANDISE JUS DE FRUIT	FRUIT DE SAISON LO BISCUIT
	1 2 3 4 7 10 12 14	1 3 5 7 8 12	1 3 7 10 12 13	2 4 5 8 12 13 14	3 5 6 7 10 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



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

	LUNDI 27 AVRIL	MARDI 28 AVRIL	MERCREDI 29 AVRIL	JEUDI 30 AVRIL	VENDREDI 1 ^{ER} MAI
ENTRÉE	TABOULE	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES A LA CREME	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	FERIE
PLAT	PAVE DE POISSON	PIECE DU VOLAILLER	GOULASH	JAMBON BRAISE	
	GRATIN EPINARDS/POMME DE TERRE	RIZ BIO/RATATOUILLE	PATES BIO	FRITES FRAICHES/SMILEYS	
DESSERT	COMPOTE BIO/BISCUIT	GOURMANDISE	FRUIT DE SAISON LO	YAOURT BIO	
GOÛTER	FRUIT DE SAISON LO SIROP	PAIN BEURRE CONFITURE	CROISSANT BRIQUETTE DE LAIT		
	1 2 3 4 7 10 12 14	1 3 5 7 8 12	1 3 4 7 10 12 13	1 3 7 9 10 12	

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.