

MENUS

Restauration municipale



LO
P. Locaux



	LUNDI 02 MARS	MARDI 03 MARS	MERCREDI 04 MARS	JEUDI 05 MARS	VENDREDI 06 MARS
ENTRÉE	MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL	CHARCUTERIE	ENDIVES SAUCE BULGARE	CHOU-FLEUR A LA CREME KIRI	CAROTTES RAPEES
PLAT	PIECE DU BOUCHER	CHOIX DU VOLAILLER	CHOIX DU CHARCUTIER	TAJINE DE LEGUMES	FILET DE POISSON A LA CREME D'EPINARD
	FRITES FRAICHES	CAROTTES VICHY	POMME DE TERRE BOULANGERE		FRICASSE DE LEGUMES
DESSERT	FRUIT DE SAISON LO	YAOURT BIO	LAITAGE BIO	FROMAGE BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO
				GOURMANDISE DU JOUR	
GOÛTER			PAIN AU CHOCOLAT BRIQUETTE DE JUS		
	3 5 10 12	1 7 10 12	3 5 6 7 12	1 3 5 7 12	2 4 8 12 14

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 09 MARS	MARDI 10 MARS	MERCREDI 11 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
ENTRÉE	ŒUFS DURS MAYONNAISE	BETTERAVES SAUCE MOUSSELINE	SALADE	CHARCUTERIE	CELERI REMOULADE
PLAT	PÊCHE DU JOUR	TORSADES DE LA MER	PIZZA SAVOYARDE	SAUCISSE NORMANDE	CHOIX DU BOUCHER
	RIZ BIO AU CURRY			POTEE DE LEGUMES	FRITES FRAICHES
DESSERT	COMPOTE DE POMME	FROMAGE	FRUIT DE SAISON LO	FRUIT DE SAISON LO	LAITAGE BIO
		GOURMANDISE			
GOÛTER			CAKE SIROP		
	3 5 10 12 13	1 9 4 5 7 8 12 14	3 6 10 12	3 9 10 12 13	3 4 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 MARS	MARDI 17 MARS	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
ENTRÉE	CRUDITES DU JOUR	DUO DE CAROTTES, CELERI	MINI-CROQUE	SALADE VERTE	MACEDOINE DE LEGUMES
PLAT	CHOIX DU BOUCHER	FILET DE POISSON	JAMBON BRAISE	PARMENTIER VEGETARIEN	CHOIX DU VOLAILLER
	BLE BIO	RIZ BIO AUX CHAMPIGNONS	DUO DE LEGUMES		HARICOTS VERTS A LA PERSILLADE
DESSERT	FRUIT DE SAISON LO	LAITAGE BIO	POMME CUITE AU MIEL	FROMAGE BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO
				GOURMANDISE	
GOÛTER			FRUIT DE SAISON LO BRIQUETTE DE LAIT		
	3 5 10	2 5 7 8 12 13	3 5 7 10	1 3 5 7 10	3 7 9 10 12

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 MARS	MARDI 24 MARS	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
ENTRÉE	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	ENDIVES FROMAGERES	RILLETTE DE SARDINES	CELERI REMOULADE	SALADE DE TOMATES ET MAÏS
PLAT	PIECE DU BOUCHER	MERGUEZ SAUCE TOMATE	PIECE DU VOLAILLER	SPAGHETTIS A LA SICILIENNE BIO	FILET DE POISSON SAUCE BOURSIN
	SMILEY	SEMOULE BIO	FRICASSE DE LEGUMES		HARICOTS VERTS
DESSERT	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON LO	GOURMANDISES	FROMAGE BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO
				GOURMANDISES	
GOÛTER			PAIN BEURRE CHOCOLAT SIROP		
	5 6 7 10 12	5 6 12	1 2 3 4	1 3 5 7 10 12 13	2 4 5 6 8 10 12 13 14

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.