

MENUS

Restauration municipale



LO

P. Locaux



	LUNDI 04 MAI	MARDI 05 MAI	MERCREDI 06 MAI	JEUDI 07 MAI	VENREDI 08 MAI
ENTRÉE	TABOULÉ	CRUDITÉS	CHARCUTERIE	CÉLÉRI RÉMOULADE	FÉRIÉ
PLAT	PIÈCE DU VOLAILLER	SPAGHETTIS BIO	PIÈCE DU BOUCHER	POISSON DU JOUR	
	PETITS POIS / CAROTTES	PETITS LÉGUMES	GRATIN DE CHOU-FLEUR	RIZ BIO	
DESSERT	YAOURT BIO	FROMAGE BIO	FRUIT DE SAISON LO	GOURMANDISE	
		COMPOTE DE FRUITS BIO			
GOÛTER			PAIN VIENNOIS CONFITURE		
	1 3 7 9 10 11 12	1 3 5 7 10 12 13	1 3 5 6 7 10 12	1 3 4 7 8 9 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 11 MAI	MARDI 12 MAI	MERCREDI 13 MAI	JEUDI 14 MAI	VENREDI 15 MAI
ENTRÉE	LENTILLES À LA VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES	Le centre de loisirs fermé	FÉRIÉ	MELON
PLAT	GOULASH	PIÈCE DU BOUCHER			POISSON DU JOUR
	FRITES / SMILEYS	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES			POMMES DE TERRE VAPEUR
DESSERT	FRUIT DE SAISON LO	YAOURT BIO			FROMAGE BIO
GOÛTER			COMPOTE		
	1 3 5 6 10 12 13	1 3 5 6 7 8 10 12 13		2 3 4 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 18 MAI	MARDI 19 MAI	MERCREDI 20 MAI	JEUDI 21 MAI	VENDREDI 22 MAI
ENTRÉE	BETTERAVES	CRUDITÉS	SALADE VERTE	ŒUFS MAYONNAISE	CHARCUTERIE
PLAT	RAVIOLIS	BŒUF BOURGUIGNON	PARMENTIER DE LA MER	QUINOA ET SES LÉGUMES	POISSON DU JOUR
		PÂTES BIO			TOMATES À LA PROVENÇALES / HARICOTS VERTS
DESSERT	YAOURT BIO	FRUITS AU SIROP	FROMAGE BIO	FROMAGE	CRÈME DESSERT
			COMPOTE BIO	GOURMANDISE	
GOÛTER			PAIN DE MIE CONFITURE		
	1 3 7 10 12 13	1 3 7 9 10 12 13	1 3 4 7 8 9 12 13	1 3 7 8 10 12 13	1 2 3 4 7 8 9 10 12 14

LES 14 ALLERGÈNES



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

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

MENUS

Restauration municipale



LO
P. Locaux



	LUNDI 25 MAI	MARDI 26 MAI	MERCREDI 27 MAI	JEUDI 28 MAI	VENREDI 29 MAI
ENTRÉE		SALADE ICEBERG	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CAROTTES RAPÉES	CONCOMBRE
PLAT	FÉRIÉ	ÉMINCÉS DE BOEUF	RÔTI DE BŒUF FROID	PIÈCE DU VOLAILLER	MACARONIS MÉDITERRANÉENS
		COQUILLETES BIO	RATATOUILLE	RIZ BIO	TOMATES / CAROTTES / COURGETTES
DESSERT		COMPOTE BIO	FROMAGE	GOURMANDISE	FROMAGE
			YAOURT		
GOÛTER			GATEAU JUS DE FRUITS	RIZ BIO	FRUIT DE SAISON LO
		1 3 4 7 10 12 13 14	1 3 6 7 10 12	1 3 7 8 9 10 12 13	1 3 4 7 10 12

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.