

MENUS

Restauration municipale



LO
P. Locaux



	LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	MERCREDI 01 JUILLET	JEUDI 02 JUILLET	VENDREDI 03 JUILLET
ENTRÉE	CAROTTE RAPEE	CHARCUTERIE	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE	TERRINE DE LEGUMES	MELON
PLAT	SAUCISSE P DE TERRE CUBES	CHOIX DU PECHEUR RIZ BIO	PAIN BAGNAT AU THON CHIPS	SPAGHETTI bio SAUCE FROMAGERE	OMELETTE BIO PATATOES
DESSERT	LAITAGE BIO	FRUIT DE SAISON	GLACE	GOURMANDISE M	COMPOTE DE FRUIT BISCUIT
GOÛTER					
	1-6-7-9-10-12	1-4-6-7-9-10-12	1-3-4-6-7-8-10	1-3-7-8-9	1-3-6-7-12

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.

MENUS

Restauration municipale



LEO



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS DE LA RÉGION



VIANDE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



BLEU BLANC CŒUR



PÊCHE DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL DE LOISIRS

P. Locaux

	LUNDI 06 JUILLET	MARDI 07 JUILLET	MERCREDI 08 JUILLET	JEUDI 09 JUILLET	VENDREDI 10 JUILLET
ENTRÉE	Salade coleslaw M	Tomates mozza	Mélange de salade M	CELERI REMOULADE	Pastèque
PLAT	Choix du boucher Pates bio	Choix du pêcheur Duo de légumes	Pizza maison	Choix du boucher Ratatouille	Œuf dur sauce crème P de terre vapeur
DESSERT	Fromage Laitage bio	Fromage Fruit de saison	Fromage Compote de fruit	Fromage Gourmandise M	Fromage Laitage bio
GOÛTER	Biscuit/fruit/sirop	Pain chocolat Briquette de jus	Gourmandise M Sirop	Pain/confiture	Biscuit/compote Sirop
	1-3-7-10	1-2-4-7-12-14	1-4-6-7-10-12	1-3-7-8-9-12-13	1-3-7

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.

MENUS

Restauration municipale



LO
P. Locaux



	LUNDI 13 JUILLET	MARDI 14 JUILLET	MERCREDI 15 JUILLET	JEUDI 16 JUILLET	VENDREDI 17 JUILLET
ENTRÉE	Betterave a la creme de boursin	FERIE	Melon	charcuterie	Salade du jour M
PLAT	Piece du boucher Gratin dauphinois M		Tajine de légumes M Semoule	Choix du volailler Haricot vert	Choix du pêcheur Riz bio
DESSERT	Fromage Yaourt bio		Fromage Fruit de saison	Fromage Gourmandise M	Fromage Entremet chocolat
GOÛTER	Pain/ pate à tartiner Sirop		Biscuit/briquette chocolat	Croissant/sirop	Pain viennois/confiture
	6-7-10		1-8-9-10	1-3-6-7-8-9-12	1-3-4-9-10-14

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 20 JUILLET	MARDI 21 JUILLET	MERCREDI 22 JUILLET	JEUDI 23 JUILLET	VENDREDI 24 JUILLET
ENTRÉE	Taboulé M	Tomate/concombre	Pastèque	Terrine de la mer	Salade sombrero M
PLAT	Choix du pêcheur Carotte vichy	Croque-monsieur Salade	Cordon bleu Duo de légumes	Crozet aux petits légumes	Goulash Purée M
DESSERT	Fromage Fruit au sirop	Fromage blanc BIO	Fromage Compote de fruit	Fromage Gourmandise M	Laitage BIO /biscuit
GOÛTER	Biscuit/jus de fruit	Croissant/sirop	Pain/confiture	Biscuit/fruit	Pain/pate a tartiner
LES 14 ALLERGÈNES	1-3-7-9-12	1-3-6-7-10-12	1-3-7-9-10	1-2-3-4-6-7-9	1-3-7-9-10

LES 14 ALLERGÈNES

- GLUTEN 1
- CRUSTACÉS 2
- OEUFS 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.

MENUS

Restauration municipale



LO

P. Locaux



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS DE LA RÉGION



VIANDES FRANÇAISE



LABEL ROUGE



BLEU BLANC CŒUR



PÊCHE DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL DE LOISIRS

	LUNDI 27 JUILLET	MARDI 28 JUILLET	MERCREDI 29 JUILLET	JEUDI 30 JUILLET	VENDREDI 31 JUILLET
ENTRÉE	Salade de blé au surimi M	Œuf dur mayonnaise	Charcuterie	Sardine	Carotte râpée
PLAT	Choix du pêcheur Riz bio	Saucisse de volaille Lentilles	Tartiflette M Salade	Emince de dinde aux champignons Duo de légumes	Tortillons Sauce fromage
DESSERT	Fromage Compote de fruit	Laitage bio /biscuit	Fromage Fruit	Fromage Gourmandise M	Fromage Glace
GOÛTER	Fruit/sirop	Pain beurre/chocolat	Mini viennoiserie Briquette de jus	Biscuit/compote de fruit	Gourmandise/sirop
LES 14 ALLERGÈNES	1-3-6-7-10	1-3-6-7-8	1-6-7-9-10	1-3-4-6-7-8	1-3-7-8-10

LES 14 ALLERGÈNES

- GLUTEN 1
- CRUSTACÉS 2
- OEUFS 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.