

MENUS

Restauration municipale



LO
P. Locaux



	LUNDI 01 JUIN	MARDI 02 JUIN	MERCREDI 03 JUIN	JEUDI 04 JUIN	VENDREDI 05 JUIN
ENTRÉE	SALADE DE PÂTES	TOMATES / MAIS / MOZZARELLA	TERRINE DE LÉGUMES	CONCOMBRE À LA CRÈME DE NORMANDIE	TIAN DE LÉGUMES D'ÉTÉ
PLAT	NUGGETS DE FROMAGE	PÂTES CARBONARA POULET	FILET DE POISSON SAUCE SAFRANÉE	POULET LABEL ROUGE	POISSON PANÉ
	CAROTTES CUITES		DUO DE HARICOTS	RIZ BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR
DESSERT	CAMEMBERT	FROMAGE	FRUITS AU SIROP	TARTE POIRE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	PASTÈQUE			
GOÛTER			BISCUIT / BRIQUE DE CHOCOLAT		
	1 3 4 6 7 10 12 13 14	1 3 7 10 12 13	1 2 3 4 7 12 13 14	1 3 6 7 8 10 13	1 3 4 7 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.

MENUS

Restauration municipale



	LUNDI 08 JUIN	MARDI 09 JUIN	MERCREDI 10 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN
ENTRÉE	CHARCUTERIE	CORAIL DE LENTILLES À LA VINAIGRETTE	FRIAND DE LA MER	SALADE GRECQUE	SALADE BICOLORE
PLAT	PILON DE POULET	PIÈCE DU BOUCHER	NUGGETS DE BLÉ	POISSON DU JOUR	PIÈCE DU VOLAILLER
	Frites fraîches / POTATOES	PETITS POIS	PÂTES BIO	RIZ BIO	SEMOULE ET SAUCE TOMATE
DESSERT	FRUIT DE SAISON LO	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	GLACE	GOURMANDISE	FROMAGE
					COMPOTE
GOÛTER			PAIN / CONFITURE BRIQUETTE		
	1 3 6 7 10 12 13	1 7 10 12 13	1 2 3 4 6 7 12	1 2 3 4 7 8 13	1 3 7 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.

MENUS

Restauration municipale



LO
P. Locaux



	LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	MERCREDI 17 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
ENTRÉE	MACÉDOINE À LA MAYONNAISE	CAROTTES AUX DEUX FRUITS	CRUDITÉS DU JOUR LO	ASSIETTE CHARCUTIÈRE	PANACHÉ DE SALADE ET CROÛTONS
PLAT	TORTELLONIS AUX LÉGUMES	POISSON DU JOUR SAUCE CIBOULETTE	CROQUE MONSIEUR	FRICASSÉE GRAND-MÈRE	PIÈCE DU BOUCHER SAUCE KETCHUP LO
		COURGETTES ET RIZ	SALADE		PÂTES BIO
DESSERT	FROMAGE BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	FROMAGE BLANC VANILLE BIO	FRUIT DE SAISON LO	GOURMANDISE
	FRUIT DE SAISON LO				
GOÛTER			PAIN AU CHOCOLAT BRIQUETTE DE LAIT		
	1 3 7 10 12	2 4 7 12 13	1 3 7 12 13	1 3 7 6 10 12 13	1 3 6 7 10 12 13

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



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

	LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	MERCREDI 24 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
ENTRÉE	TABOULÉ	BETTERAVES SAUCE CITRON	PASTÈQUE	SALADE AUX NOIX	CONCOMBRE SAUCE BULGARE
PLAT	OMELETTE	PIÈCE DU VOLAILLER	BOULETTES DE BŒUF SAUCE TEXANE	POÊLÉE DE BLÉ BIO ET SES LÉGUMES	RÔTI DE DINDE FROID
	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE	RIZ CRÉOLE BIO	POTATOES		FRITES / POMME DE TERRE DUCHESSÉ
DESSERT	PETIT SUISSÉ ARÔMATISÉ	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON LO	FROMAGE BIO	FRUIT DE SAISON LO
				GOURMANDISE	
GOÛTER			PAIN / BEURRE / BARRE DE CHOCOLAT		
	1 3 7 9 10 12	7 9 10 12	1 3 6 7 10 12	1 3 7 8 10 12 13	1 3 6 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.