














# Restauration municipale

Menus du 5 au 9 septembre 2022



	LUNDI 5	MARDI 6 Menu végétarien	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9 Menu végétarien
Entrée	Lentilles vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>	 Salade verte et dés d'emmental <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	Salade de pâtes à la sicilienne <i>Gluten, œuf, moutarde, sulfites</i>	Concombre à l'aneth <i>Moutarde, sulfites</i>	 Chou-fleur vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>
Plat	Aiguillettes de poulet à la crème <i>Lait, gluten, sulfites</i>  Petits pois <i>Lait</i>	Chili sin carne <i>Gluten, sésame, sulfites</i>  Riz <i>Lait</i>	Filet de colin sauce Dugléré <i>Poisson, lait, sulfites, gluten</i>  Epinards à la crème <i>Lait, sulfites, gluten</i>	Daube de bœuf <i>Lait, gluten, sulfites</i>  Pommes de terre vapeur <i>Lait</i>	Crousti-fromage <i>Gluten, lait, œuf</i>  Haricots verts et flageolets <i>Lait, sulfites</i>
Dessert	Saint Paulin <i>Lait</i>  Pomme 	Compote pomme-poire	Brie <i>Lait</i>  Raisin blanc	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Edam  <i>Lait</i>  Banane
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Pain tranché  - confiture et petit suisse aromatisé <i>Gluten, lait</i>	Madeleine et fruit <i>Gluten, lait, œuf</i>	Pain tranché  - pâte à tartiner et lait <i>Gluten, soja, fruits à coque, lait</i>	Pain au lait et compote de pommes  <i>Gluten, lait, œuf</i>	Moelleux au citron et yaourt à boire <i>Gluten, lait, œuf</i>

Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqués en vert

Allergènes contenus dans les vinaigrettes (vinaigrette classique, vinaigrette à l'échalote et vinaigrette à l'huile d'olive) : moutarde, sulfites

Allergènes contenus dans la mayonnaise : moutarde, œufs, sulfites



Agriculture d'Origine Biologique



Menu végétarien



Label Rouge

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.**



# Restauration municipale

Menus du 12 au 16 septembre 2022












Entrée

Plat

Dessert

Pain

Goûter

	LUNDI 12 <i>Menu des CE2 (classe de Mme LE ROHAN) de l'école Guillaume et Jean Détraves</i>	MARDI 13 Menu végétarien	MERCREDI 14	JEUDI 15 Menu végétarien	VENDREDI 16
Entrée	Pastèque	 Salade de pommes de terre aux trois fromages <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	Salade de chou blanc et maïs <i>Moutarde, sulfites</i>	 Salade oranaise <i>Moutarde, sulfites, gluten, soja</i> 	
Plat	Boulettes de bœuf sauce barbecue <i>Gluten, soja, sulfites</i>  Farfalles <i>Lait, gluten, œuf</i>	Omelette aux fines herbes <i>œuf</i>  Ratatouille <i>Lait, sulfites</i>	Sauté d'agneau à la hongroise <i>Gluten, lait</i>  Jardinière de légumes <i>Lait, sulfites</i>	Julienne de légumes <i>Céleri, lait</i>  Blé au beurre <i>Lait, gluten</i>	Filet de poisson pané <i>Poisson, gluten</i>  Purée de brocolis et pommes de terre <i>Lait, sulfites, soja</i>
Dessert	Camembert  <i>Lait</i>  Glace à l'eau (petit pot de glace vanille chocolat pour les maternelles) <i>Lait</i>	Poire	Faisselle  (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i>  Tarte grillée aux abricots <i>Gluten, œuf, lait</i>	Yaourt nature (Yaourt nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i>  Raisin noir	Tome noire <i>Lait</i>  Orange 
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Quatre-quarts et fruit <i>Gluten, lait, œuf</i>	Pain tranché  - gouda et jus d'orange <i>Lait, gluten</i>	Brioche tranchée et fruit <i>Gluten, lait, œuf</i>	Barre de céréales au chocolat et banane <i>Gluten, soja, fruits à coque</i>	Pain tranché  - chocolat et yaourt à boire <i>Gluten, lait</i>

*Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqués en vert*

Allergènes contenus dans les vinaigrettes (vinaigrette classique, vinaigrette à l'échalote et vinaigrette à l'huile d'olive) : moutarde, sulfites

Allergènes contenus dans la mayonnaise : moutarde, œufs, sulfites



Agriculture d'Origine Biologique



Menu végétarien



Label Rouge

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.



# Restauration municipale



Menus du 19 au 23 septembre 2022

	LUNDI 19 Menu végétarien	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22 Menu végétarien	VENREDI 23
Entrée	 Salade bahianaise <i>Moutarde, sulfites</i>	Salade de tomates et mozzarella <i>Lait, moutarde, sulfites</i>	Pizza aux légumes du soleil <i>Gluten, lait</i>	 Salade d'automne <i>Moutarde, sulfites, fruits à coque</i>	Concombre sauce bulgare <i>Lait</i> 
Plat	Boulgour et quinoa aux petits légumes et au curry <i>Lait, gluten, céleri</i>  Courgettes <i>Lait, sulfites</i>	Goulash de bœuf <i>Gluten, lait</i>  Pommes de terre vapeur <i>Lait</i>	Cuisse de poulet rôtie <i>Lait, sulfites, gluten</i>  Carottes Vichy <i>Lait, sulfites</i>	Couscous aux légumes <i>Lait, gluten, céleri, moutarde, soja</i>  Semoule au beurre <i>Lait, gluten</i>	Filet de colin sauce grenobloise <i>Poisson, gluten, lait</i>  Riz pilaf <i>Lait</i>
Dessert	Fromage blanc nature (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i>   Pomme 	Crème dessert vanille <i>Lait</i> 	Mini Roitelet <i>Lait</i>  Prunes	Comté <i>Lait</i>  Moelleux au chocolat <i>Gluten, soja, œuf</i>	Petit suisse aux fruits <i>Lait</i>
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - confiture et lait <i>Gluten, lait</i>	Barre de céréales aux pommes et fruit <i>Gluten</i>	Croissant et compote de pommes  <i>Gluten, œuf, lait</i>	Pain tranché  - pâte à tartiner et jus d'orange <i>Gluten, lait, fruits à coque, soja</i>	Goûters fourrés au chocolat et fruit <i>Gluten, lait</i>

*Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqués en vert*

Allergènes contenus dans les vinaigrettes (vinaigrette classique, vinaigrette à l'échalote et vinaigrette à l'huile d'olive) : moutarde, sulfites

Allergènes contenus dans la mayonnaise : moutarde, œufs, sulfites



Agriculture d'Origine Biologique



Menu végétarien



Label Rouge

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.**



















# Restauration municipale

Menus du 26 au 30 septembre 2022



	LUNDI 26 Menu végétarien	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30 Menu végétarien
Entrée	 Taboulé  <i>Gluten</i>	Salade de tomates <i>Moutarde, sulfites</i>	Carottes râpées  aux dés d'emmental <i>Moutarde, sulfites, lait</i>		 Salade iceberg vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>
Plat	Omelette nature <i>Œuf</i> Brocolis au beurre <i>Lait, sulfites</i>	Saucisse de Toulouse <i>ou saucisse de volaille</i> Flageolets <i>Lait, gluten</i>	Filet de cabillaud aux amandes <i>Poisson, fruits à coque, lait, sulfites, gluten</i> Blé aux dés de courgettes <i>Gluten</i>	Blanquette de veau <i>Lait, gluten</i> Riz blanc <i>Lait</i>	Mélange de céréales <i>Lait, gluten, soja</i> Poêlée méridionale
Dessert	Yaourt aux fruit mixés <i>Lait</i> Orange 	Fromage blanc nature <i>(Fromage blanc nature sucré pour les maternelles)</i>  <i>Lait</i>	Cantal <i>Lait</i> Poire	Saint Paulin <i>Lait</i> Raisin blanc	Camembert  <i>Lait</i> Banane
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Pain tranché  - barre de chocolat et lait <i>Gluten, lait</i>	Madeleine et fruit <i>Gluten, lait, œuf</i>	Beignet aux pommes et yaourt aromatisé <i>Gluten, lait, œuf</i>	Pain tranché  - confiture et petit suisse <i>Gluten, lait</i>	Quatre-quarts et jus de pomme <i>Gluten, œuf, lait</i>

Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqués en vert

Allergènes contenus dans les vinaigrettes (vinaigrette classique, vinaigrette à l'échalote et vinaigrette à l'huile d'olive) : moutarde, sulfites

Allergènes contenus dans la mayonnaise : moutarde, œufs, sulfites



Agriculture d'Origine  
Biologique



Menu végétarien



Label Rouge

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.

