






















# 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	 Salade verte et dés d'emmental	Salade de pâtes à la sicilienne  (pâtes, tomates, poivrons verts, olives noires)	Concombre à l'aneth	 Chou-fleur vinaigrette 
Plat	 Aiguillettes de poulet à la crème  (Crème fraîche, Échalotes, vin blanc)	 Chili sin carne  (Haricots rouges, maïs, oignons, tomates, sauce chili, ail, paprika)	Filet de colin sauce Dugléré  (Oignons, carottes, ail, persil, vin blanc)	 Daube de bœuf  (Oignons, carottes, ail, tomates, thym, laurier, vin rouge)	Crousti-fromage Haricots verts et flageolets
Produit laitier	Saint Paulin		Brie	Yaourt aromatisé	Edam 
Dessert	Pomme 	Compote pomme-poire	Raisin blanc		Banane
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - confiture et petit suisse aromatisé	Madeleine et fruit	Pain tranché  - pâte à tartiner et lait	Pain au lait et compote de pommes 	Moelleux au citron et yaourt à boire



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation Contrôlée



Viande et volaille de France



Produit décongelé






















Menu végétarien



Fait maison

Menus validés le 30.06.22  
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

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



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Produit décongelé



Menu végétarien



Fait maison

Viande et volaille de France


























Menus validés le 30.06.22  
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons



# Restauration municipale



Menus du 19 au 23 septembre 2022

	LUNDI 19 Menu végétarien	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22 Menu végétarien	VENDREDI 23
Entrée	 <b>Salade bahianaise</b> 	<b>Salade de tomates et mozzarella</b>	<b>Pizza aux légumes du soleil</b>	 <b>Salade d'automne</b>  <i>(Chou blanc, carottes râpées, maïs, champignons, cerneaux de noix)</i>	<b>Concombre sauce bulgare</b> 
Plat	<b>Boullgour et quinoa aux petits légumes et au curry</b>  <b>Courgettes</b>	 <b>Goulash de bœuf</b>  <i>(Oignons, carottes, tomates, paprika)</i> <b>Pommes de terre vapeur</b>	 <b>Cuisse de poulet rôti</b>  <b>Carottes Vichy</b>	 <b>Couscous aux légumes</b> <b>Semoule au beurre</b> 	<b>Filet de colin sauce grenobloise</b>  <i>(Base sauce beurre blanc, beurre, câpres, croûtons, citron, persil)</i> <b>Riz Pilaf</b>
Produit laitier	<b>Fromage blanc nature</b> <i>(Fromage blanc nature sucré pour les maternelles)</i> 		<b>Mini Roitelet</b>	<b>Comté</b> 	<b>Petit Suisse aux fruits</b>
Dessert	<b>Pomme</b> 	<b>Crème dessert vanille</b> 	<b>Prunes</b>	<b>Moelleux au chocolat</b>	
Pain	<b>Pain</b> 	<b>Pain</b> 	<b>Pain</b> 	<b>Pain</b> 	<b>Pain</b> 
Goûter	<b>Pain tranché</b>  - confiture et lait	<b>Barre de céréales et fruit</b>	<b>Croissant et compote de pommes</b> 	<b>Pain tranché</b>  - pâte à tartiner et jus d'orange	<b>Goûters fourrés au chocolat et fruit</b>



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Viande et volaille de France



Label Rouge



Produit décongelé





















Menu végétarien



Fait maison

Menus validés le 30.06.22  
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons



	LUNDI 26 Menu végétarien	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30 Menu végétarien
Entrée	 <b>Taboulé</b> (Semoule  )	Salade de tomates	Carottes râpées aux dés d'emmental 		 <b>Salade iceberg</b> vinaigrette
Plat	<b>Omelette nature</b>  <b>Brocolis au beurre</b>	Saucisse de Toulouse <i>ou saucisse de volaille</i>  Flageolets	Filet de cabillaud aux amandes  (Base sauce beurre blanc, amandes)   Blé aux dés de courgettes	Blanquette de veau  (Champignons, crème fraîche, oignons, carottes, citron)  Riz blanc	<b>Mélange de céréales</b>  <b>Poêlée méridionale</b> (Tomates, haricots verts, pois chiches, ail, courgettes, poivrons jaunes, oignons)
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc nature (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) 	Cantal 	Saint Paulin	Camembert 
Dessert	Orange 		Poire	Raisin blanc	Banane
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - barre de chocolat et lait	Madeleine et fruit	Beignet aux pommes et yaourt aromatisé	Pain tranché  - confiture et petit suisse	Quatre-quarts et jus de pommes



Appellation d'Origine  
Protégée



Agriculture d'Origine  
Biologique



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Viande et volaille  
de France



Label Rouge



Produit décongelé



Menu végétarien



Fait maison

Menus validés le 30.06.22  
Les menus sont susceptibles de  
varier selon les livraisons