

















	LUNDI 5 Menu végétarien	MARDI 6	MERCREDI 7 Menu végétarien	JEUDI 8	VENDREDI 9
Entrée	 Salade verte	Potage de légumes (Carottes, navets, poireaux, chou-fleur, courgettes) 	 Céleri rémoulade		
Plat	Tartiflette végétarienne (Pommes de terre, reblochon, oignons, crème fraîche) 	Filet de poisson pané Epinards à la crème	Omelette nature Pommes rissolées	Sauté d'agneau aux pruneaux et aux pois chiches (Pruneaux, pois chiches, oignons, vinaigre balsamique, vin rouge)  Poêlée forestière (Haricots verts, brocolis, champignons, poivrons, oignons)	Saucisse de Toulouse porc ou volaille Lentilles à la provençale
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé	Cantal 	Petit Suisse nature (Petit Suisse nature sucré pour les maternelles)	Boursin nature	Edam 
Dessert	Kiwi 	Clémentines	Compote pomme-coing	Banane	Pomme 
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché , beurre et compote de pommes 	Cake aux pépites de chocolat et fruit	Croissant et fruit (Chocolat chaud pour les maternelles)	Brioche tranchée et yaourt à boire	Pain tranché  - confiture et lait



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge

Viande et volaille de France



Produit décongelé



Menu végétarien






















Fait maison

Menus validés le 20.09.22
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

Restauration municipale

Menus du 12 au 16 décembre 2022

	LUNDI 12 Menu végétarien	MARDI 13	MERCREDI 14 Menu végétarien	JEUDI 15 <u>Repas de Noël</u>	VENDREDI 16 <i>Menu des élèves de l'école Guillaume et Jean Détraves (Report du 10/11/22)</i>
Entrée	 Chou blanc et maïs	Concombre vinaigrette	 Œuf dur mayonnaise	Jus de fruits	Carottes râpées vinaigrette 
Plat	Crousti-fromage Poêlée méridionale (Haricots plats, pois chiche, courgettes, poivrons, tomates, oignons)	Filet de cabillaud au lait de coco  (lait de coco, noix de coco, sauce beurre blanc, échalotes, citron, vin blanc) Pommes de terre vapeur	Poêlée butternut, courgettes et amandes Mélange 4 céréales (Riz, blé, quinoa, soja)	 Aiguillette de canard sauce forestière  (Champignons de Paris, crème fraîche, échalotes, vin blanc) Gratin dauphinois 	Boulettes de bœuf à la sauce tomate  (Tomate, oignon, ail, vin blanc) Semoule au beurre 
Produit laitier	P'tit Louis	Petit suisse aux fruits	Yaourt nature (Yaourt nature sucré pour les maternelles)	Babybel de Noël	Yaourt aromatisé
Dessert	Pain d'épices	Compote pomme-vanille	Kiwi 	Choco-trésors 	Moelleux au chocolat et chantilly
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  , chocolat et jus d'orange	Quatre-quarts et fruit	Pain au lait - chocolat et compote de pommes  (Chocolat chaud pour les élémentaires)	Banane et petit suisse aromatisé	Pain tranché  - confiture et lait



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 20.09.22
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

Restauration municipale

Menus du 19 au 23 décembre 2022

	LUNDI 19 Menu végétarien	MARDI 20	MERCREDI 21 Menu végétarien	JEUDI 22	VENDREDI 23
Entrée	 Salade verte	Céleri vinaigrette	 Salade coleslaw 	Salade de crevettes sauce cocktail	Velouté Choisy  (au poireau)
Plat	 Hachis parmentier aux lentilles	 Emincé de bœuf en daube  (Oignons, vin blanc) Carottes et pommes de terre	Omelette aux fines herbes Gratin de salsifis à la provençale 	Filet de bar  sauce safranée  (Crème fraîche, piment doux, échalotes, vin blanc) Riz aux dés de  courgettes	 Escalope de volaille sauce charcutière  (Cornichons, moutarde, échalotes) Petits pois
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé	Mini Roitelet	Saint Paulin	Chanteneige	Camembert 
Dessert	Orange 	Dés de poire au sirop	Semoule au lait	Bûche pâtissière	Clémentine
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  , Edam  et jus de pommes	Barre de céréales au pommes et fruit	Pain tranché  - pâte à tartiner et lait (Chocolat chaud pour les maternelles)	Banane et yaourt à boire	Biscuits BN au chocolat et lait



Appellation d'Origine
Protégée



Produit décongelé



Agriculture d'Origine
Biologique



Menu végétarien



Appellation d'Origine
Contrôlée



Fait maison



Viande et volaille
de France






















Label Rouge

Menus validés le 20.09.22
Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons

Restauration municipale

Menus du 26 au 30 décembre 2022

	LUNDI 26 Menu végétarien	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30 Menu végétarien
Entrée	 Salade de lentilles à l'échalote	Concombre à l'aneth	 Potage de légumes aux flocons d'avoine	Salade verte, saumon fumé et tomate cerise	 Carottes râpées aux dés d'emmental 
Plat	 Quenelle sauce crème Carottes Vichy	 Emincé de bœuf à l'orientale (Oignons, gingembre, curcuma, Raz El Hanout, ail)	 Filet de colin sauce dieppoise (Moules, crevettes, champignons de Paris, crème fraîche, échalotes, vin blanc)	 Sauté de pintade sauce vallée d'Auge (Crème fraîche, oignons, cidre, Calvados) 	Tortellini ricotta épinards à la sauce tomate
Produit laitier	Mimolette	Yaourt aromatisé	Brie	Comté 	Petit moulé aux noix
Dessert	Poire	Dés de fruits tropicaux	Kiwi 	Paris Brest 	Crème dessert chocolat
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  , chocolat et jus de raisin	Moelleux citron et fruit	Pain tranché  - beurre et fruit (Chocolat chaud pour les élémentaires)		Quatre quarts 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 20.09.22
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons