












Restauration municipale

Menus du 31 octobre au 4 novembre 2022



	LUNDI 31	MARDI 1 ^{er}	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4 Menu végétarien
Entrée	Betteraves mimosa <i>Moutarde, sulfites, œuf</i>		Roulé au fromage <i>Gluten, lait</i>	Salade blanche <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	 Salade de pommes de terre et ciboulette <i>Moutarde, sulfites</i>
Plat	Filet de hoki sauce tomate <i>Lait, gluten, sulfites, poisson</i> Purée de Jack'o Lantern <i>Lait, céleri, soja, sulfites</i>		Sauté de dinde aux trois poivrons <i>Lait, sulfites, gluten</i> Poêlée méridionale	Carbonade de bœuf <i>Lait, gluten</i> Boulgour <i>Lait, gluten</i>	Couscous de légumes et pois chiches <i>Gluten, lait, moutarde, céleri, soja</i>
Dessert	Babybel <i>Lait</i> Orange sanguine		Chanteneige <i>Lait</i> Poire	Petit Suisse nature <i>(Petit Suisse nature sucré pour les maternelles)</i> <i>Lait</i> Compote de pomme-abricot	Mini Roitelet <i>Lait</i> Pomme 
Pain	Pain <i>Gluten</i> 		Pain <i>Gluten</i> 	Pain <i>Gluten</i> 	Pain <i>Gluten</i> 
Goûter	Madeleine et potion de sorcière <i>Gluten, lait, œuf</i>		Pain au lait - chocolat et lait <i>(Chocolat chaud pour les élémentaires)</i> <i>Gluten, lait, œuf, soja</i>	Pain tranché  - gouda  et jus de pomme <i>Gluten, lait</i>	Barre de céréales au chocolat et petit suisse aromatisé <i>Gluten, lait, fruits à coque, soja</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 7 au 11 novembre 2022

	LUNDI 7	MARDI 8 Menu végétarien	MERCREDI 9	JEUDI 10 <i>Menu des élèves de l'école Guillaume et Jean Détraves</i>	VENDREDI 11
Entrée		 Potage émeraude <i>Lait</i>	Salade de radis et maïs <i>Moutarde, sulfites</i>	Carottes râpées vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i> 	
Plat	Paëlla au poisson <i>Lait, poisson, crustacés, mollusques</i>	Omelette <i>Œuf</i> Gratin de chou-fleur <i>Lait, gluten, soja</i>	Sauté d'agneau au curry <i>Lait, gluten</i> Haricots beurre et pommes de terre <i>Lait, céleri</i>	Boulettes de bœuf à la sauce tomate <i>Lait, gluten, sulfites, soja</i> Semoule au beurre <i>Lait, gluten</i> 	
Dessert	Yaourt nature <i>(Yaourt nature sucré pour les maternelles)</i> <i>Lait</i> Clémentine	Fromage blanc nature <i>(Fromage blanc nature sucré pour les maternelles)</i>  <i>Lait</i> Orange 	Chanteneige <i>Lait</i> Crème renversée <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i> Moelleux au chocolat et chantilly <i>Gluten, soja, œuf, lait</i>	
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	
Goûter	Pain tranché  - pâte à tartiner et compote de  pommes <i>Gluten, lait, soja, fruits à coque</i>	Pain au lait et jus d'ananas <i>Gluten, lait, œuf</i>	Brioche tranchée, confiture et lait <i>(Chocolat chaud pour les maternelles)</i> <i>Gluten, soja, œuf, lait</i>	Banane et lait <i>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 14 au 18 novembre 2022

	LUNDI 14 Menu végétarien	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17 Menu végétarien	VENDREDI 18
Entrée	 Betteraves en vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i> 	Concombre à la crème et ciboulette <i>Lait</i>	Salade de lentilles à l'échalote <i>Moutarde, sulfites</i>	 Potage aux champignons <i>Lait, sulfites</i>	Salade coleslaw <i>Œuf</i>
Plat	Quenelles sauce aurore <i>Lait, gluten, œuf, soja, sulfites</i> Duo de courgettes et pommes de terre <i>Lait</i>	Sauté de bœuf au pain d'épices <i>Gluten, lait, sulfites</i> Semoule au beurre <i>Lait, gluten</i>	Poulet rôti  <i>Lait, sulfites, gluten</i> Carottes Vichy <i>Lait, sulfites</i>	Pâtes semi-complètes <i>Lait, gluten</i> Poêlée ratatouille <i>Lait, sulfites</i>	Filet de hoki au tandoori <i>Poisson, gluten, lait, sulfites</i> Riz créole <i>Lait</i>
Dessert	Petit Suisse nature  <i>(Petit Suisse nature sucré pour les maternelles)</i> <i>Lait</i> Poire	Mousse au chocolat au lait <i>Lait, soja</i>	Coulommiers <i>Lait</i> Orange 	Tomme blanche <i>Lait</i> Banane	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Pain tranché  - beurre et yaourt à boire <i>Gluten, lait</i>	Madeleine et fruit <i>Gluten, lait, œuf</i>	Moelleux au chocolat et lait <i>(Chocolat chaud pour les élémentaires)</i> <i>Gluten, lait, œuf, soja</i>	Pain tranché  - confiture et jus d'orange <i>Gluten</i>	Banane et lait <i>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 21 au 25 novembre 2022

	LUNDI 21	MARDI 22 Menu végétarien	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENREDI 25 Menu végétarien
Entrée		 Salade de lentilles à l'échalote <i>Moutarde, sulfites</i>	Potage Dubarry <i>Lait, soja</i>	Salade verte aux croûtons <i>Moutarde, sulfites, gluten</i>	 Duo de carottes et céleri râpés <i>Moutarde, sulfites, œuf, céleri</i>
Plat	Sauté de veau Marengo <i>Gluten, lait, sulfites</i> Printanière de légumes <i>Lait, sulfites</i>	Œuf dur sauce mornay <i>Œuf, gluten, lait, soja</i> Haricots verts <i>Lait, sulfites</i>	Pavé de saumon sauce hollandaise <i>Poisson, œuf, lait, sulfites, gluten</i> Blé aux petits légumes <i>Gluten, céleri</i>	Sauté de porc ou sauté de dinde sauce forestière <i>Lait, sulfites, gluten</i> Purée de pommes de terre <i>Lait, soja, sulfites</i>	Mélange 4 céréales <i>Lait, gluten, soja</i> Brocolis aux amandes <i>Fruits à coque, lait, sulfites</i>
Dessert	Saint Nectaire <i>Lait</i> Clémentine	Petit Suisse aromatisé <i>Lait</i> Pomme 	Camembert  <i>Lait</i> Kiwi 	Fromage blanc nature (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i> 	Mimolette <i>Lait</i> Eclair au chocolat <i>Gluten, lait, œuf, soja</i>
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Barre de céréales au chocolat et petit suisse aromatisé <i>Gluten, lait, soja, fruits à coque</i>	Pain tranché  - chocolat et lait <i>Gluten, lait</i>	Pain tranché  - pâte à tartiner et jus de pommes (Chocolat chaud pour les maternelles) <i>Gluten, lait, soja, fruits à coque</i>	Biscuits BN et fruit <i>Gluten, lait</i>	Banane et yaourt à boire <i>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 28 novembre au 2 décembre 2022

	LUNDI 28 Menu végétarien	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 ^{er} Menu végétarien	VENDREDI 2
Entrée	 Concombre sauce bulgare <i>Lait</i>	Salade verte aux dés de mimolette <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	Carottes râpées vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i> 	 Potage au potiron <i>Céleri, lait, sulfites</i>	
Plat	Chili sin carne <i>Gluten, sésame, sulfites</i> Riz basmati <i>Lait</i>	Sauté de dinde à la dijonnaise <i>Gluten, lait, moutarde, sulfites</i> Chou-fleur persillé <i>Lait, sulfites</i>	Emincé de bœuf sauce bordelaise <i>Lait, sulfites, gluten</i> Flageolets <i>Gluten, lait</i>	Jardinière de légumes à la crème <i>Céleri, gluten, lait</i> Polenta <i>Lait, soja, sulfites</i>	Filet de hoki sauce citron <i>Lait, gluten, sulfites, poisson</i> Poêlée méridionale <i>Gluten, lait, sulfites</i>
Dessert	Emmental  <i>Lait</i> Crème dessert vanille  <i>Lait, soja</i>	Tarte grillée à la cerise <i>Lait, gluten, œuf</i>	Yaourt nature (Yaourt nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i> Dés de pêche au sirop	Kiri <i>Lait</i> Orange 	Fromage blanc nature (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles)  <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  - pâte à tartiner et jus de pomme <i>Gluten, lait, fruits à coque, soja</i>	Barre de céréales aux pommes et fruit <i>Gluten</i>	Pain de mie tranché  - confiture et lait (Chocolat chaud pour les élémentaires) <i>Gluten, lait, œuf, soja</i>	Pain au lait – chocolat et fruit <i>Gluten, lait, œuf</i>	 Pain tranché –  Edam et jus d'orange <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.

