


















Restauration municipale

Menus du 31 octobre au 4 novembre 2022

	LUNDI 31 Menu Halloween	MARDI 1 ^{er}	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4 Menu végétarien
Entrée	Betteraves mimosa 		Roulé au fromage	Salade blanche (chou blanc, dés d'emmental)	 Salade de pommes de terre et ciboulette
Plat	Filet de hoki sauce tomate  (Tomate, oignon, aneth, vin blanc) Purée de Jack'o Lantern  (Pommes de terre, potiron)		 Sauté de dinde aux trois poivrons  Poêlée méridionale (Haricot plat, pois chiche, courgette, poivron, tomate, oignon)	 Carbonade de bœuf (Oignon, pain d'épices, carotte, bière)  Boulgour	 Couscous de légumes et pois chiches
Produit laitier	Babybel		Chanteneige	Petit Suisse nature (Petit Suisse nature sucré pour les maternelles)	Mini Roitelet
Dessert	Orange sanguine		Poire	Compote de pomme-abricot	Pomme 
Pain	Pain 		Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Madeleine et Potion de la sorcière (jus d'orange et grenadine)		Pain au lait – chocolat et lait (Chocolat chaud pour les élémentaires)	Pain tranché  - Gouda  et jus de pomme	Barre de céréales au chocolat et petit suisse aromatisé



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 20.09.22
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

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 (Courgettes) 	Salade de radis et maïs	Carottes râpées vinaigrette  	
Plat	Paëlla au poisson 	Omelette Gratin de chou-fleur 	 Sauté d'agneau au curry  (Oignon, crème fraîche, lait de coco, curry)	Boulettes de bœuf à la sauce tomate (Tomate, oignon, ail, vin blanc) 	
Produit laitier	Yaourt nature (Yaourt nature sucré pour les maternelles)	Fromage blanc nature (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) 	Chanteneige	Yaourt aromatisé	
Dessert	Clémentine	Orange 	Crème renversée	Moelleux au chocolat et chantilly	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	
Goûter	Pain tranché  - pâte à tartiner et compote de pommes 	Pain au lait et jus d'ananas	Brioche tranchée - confiture et fruit (Chocolat chaud pour les maternelles)	Banane 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

	LUNDI 14 Menu végétarien	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17 Menu végétarien	VENDREDI 18
Entrée	 Betteraves en vinaigrette 	Concombre à la crème et ciboulette	Salade de lentilles à l'échalote	 Potage aux champignons	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, mayonnaise)
Plat	Quenelles sauce aurore  <i>(Crème fraîche, tomate, échalote, lait, vin blanc)</i> Duo de courgettes et pommes de terre	 Sauté de bœuf au pain d'épices  <i>(Pain d'épices, carotte, oignon, crème fraîche, cannelle, mélange 4 épices, vin blanc)</i> Semoule au beurre	 Poulet rôti Carottes Vichy	 Pâtes semi-complètes  Poêlée ratatouille	Filet de hoki  sauce tandoori <i>(Oignon, carotte, crème fraîche, mélange tandoori, citron)</i> Riz créole
Produit laitier	<i>Petit Suisse nature (Petit Suisse nature sucré pour les maternelles)</i>		Coulommiers	Tomme blanche	
Dessert	Poire	Mousse au chocolat au lait	Orange 	Banane	Yaourt aromatisé
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  , beurre et yaourt à boire	Madeleine et fruit	Moelleux au chocolat et lait <i>(Chocolat chaud pour les élémentaires)</i>	Pain tranché  - confiture et jus d'orange	Banane 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 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	Potage Dubarry  (au chou fleur)	Salade verte aux croûtons	 Duo de carottes et céleri râpés
Plat	 Sauté de veau Marengo (Oignon, tomate, champignon, ail, vin blanc) Printanière de légumes	 Œuf dur sauce Mornay (Emmental râpé, crème fraîche, muscade) Haricots verts	 Pavé de saumon sauce hollandaise (Sauce hollandaise, échalote, citron, vin blanc) Blé aux petits légumes	 Sauté de porc ou sauté de dinde sauce forestière (Champignon, crème fraîche, échalote, vin blanc) Purée de pommes de terre 	Mélange quatre céréales Brocolis aux amandes 
Produit laitier	Saint Nectaire 	Petit Suisse aromatisé	Camembert 		Mimolette
Dessert	Clémentine	Pomme 	Kiwi 	Fromage blanc nature (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) 	Eclair au chocolat 
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Barre de céréales au chocolat et petit suisse aromatisé	Pain tranché  , chocolat et lait	Pain tranché  - pâte à tartiner et jus de pommes (Chocolat chaud pour les maternelles)	Biscuit BN et fruit	Banane 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

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	 Concombres sauce bulgare	Salade verte aux dés de mimolette	Carottes râpées vinaigrette 	 Potage au potiron	
Plat	Chili sin carne  <i>(Haricot rouge, maïs, tomate, sauce chili, oignon, ail, paprika)</i> Riz basmati	 Sauté de dinde  à la dijonnaise  <i>(Oignon, crème fraîche, moutarde, vin blanc)</i> Chou-fleur persillé	Emincé de bœuf  sauce bordelaise <i>(Echalote, vin blanc)</i> Flageolets	Jardinière de légumes à la crème Polenta	Filet de hoki  sauce citron <i>(citron, crème fraîche, échalote, vin blanc)</i> Epinards et pommes de terre
Produit laitier	Emmental 		Yaourt nature <i>(Yaourt nature sucré pour les maternelles)</i>	Kiri	Fromage blanc nature  <i>(Fromage blanc nature sucré pour les maternelles)</i>
Dessert	Crème dessert vanille 	Tarte grillée aux cerises 	Dés de pêches au sirop	Orange 	Banane
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  , pâte à tartiner et jus de pomme	Barre de céréales aux pommes et fruit	Pain de mie tranché  - confiture et lait <i>(Chocolat chaud pour les élémentaires)</i>	Pain au lait – chocolat et fruit	Pain tranché  - Edam  et jus d'orange



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 20.09.22
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons