
















# Restauration municipale

Menus du 6 au 10 mars 2023

	LUNDI 6	MARDI 7 Menu végétarien	MERCREDI 8	JEUDI 9 Menu à thème : La Bretagne	VENDREDI 10 Menu végétarien
Entrée	Taboulé  (avec semoule) Gluten	 Salade blanche Moutarde, sulfites, lait	Potage aux légumes Lait, céleri	Salade terre et mer Moutarde, sulfites, crustacés	
Plat	Sauté de veau Marengo Gluten, lait, sulfites  Poêlée forestière Lait, sulfites	Parmentier végétarien aux lentilles Gluten, lait, soja, sulfites	Aiguillette de poulet à la crème Gluten, lait, sulfites  Blé au beurre et petits légumes Céleri, gluten	Mouclade à la crème Lait, gluten, mollusques, poisson, sulfites  Riz Lait	Poêlée de légumes asiatique Lait, gluten  Boulgour Gluten, lait
Dessert	Fromage blanc aromatisé Lait	Flan nappé au caramel Lait	Camembert  Lait  Kiwi  Lait	Chanteneige Lait  Far Breton Gluten, lait, œuf	Comté Lait  Poire
Pain	Pain  Gluten	Pain  Gluten	Pain  Gluten	Pain  Gluten	Pain  Gluten
Goûter	Barre de céréales et pomme  Gluten, fruits à coque, soja	Marbré au chocolat et lait Gluten, lait, œuf	Pain tranché  - chocolat et compote de pommes  (Chocolat chaud pour les élémentaires) Gluten, lait, soja	Pain tranché  - confiture et jus d'orange Gluten	Pain au lait et lait  Lait, gluten, œuf

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 13 au 17 mars 2023

	LUNDI 13	MARDI 14 Menu végétarien	MERCREDI 15	JEUDI 16 Menu végétarien	VENDREDI 17
Entrée	Radis beurre (Salade de radis pour les maternelles) Moutarde, sulfites, lait	 Salade de lentilles aux dés de tomates Moutarde, sulfites	Pizza aux trois fromages Lait, gluten, œuf	 Soupe vichyssoise Lait, sulfites	Carottes râpées  et maïs Moutarde, sulfites
Plat	Boulettes d'agneau façon tajine Gluten, lait, moutarde, sulfites, soja Semoule  au beurre Lait, gluten	Omelette au boursin Œuf, lait Chou-fleur persillé Lait, sulfites	Filet de poisson meunière Poisson, gluten Haricots verts et flageolets Lait, sulfites	Mélange 4 céréales Gluten, soja, lait Poêlée ratatouille Lait, sulfites	Emincé de bœuf à la flamande Lait, gluten Printanière de légumes Sulfites, lait
Dessert	P'tit Louis Lait, gluten Compote pomme-poire	Yaourt aromatisé Lait	Cantal Lait Orange 	Fromage blanc nature (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) Lait Poire	Riz au lait Lait
Pain	Pain  Gluten	Pain  Gluten	Pain  Gluten	Pain  Gluten	Pain  Gluten
Goûter	Pain tranché  - pâte à tartiner et jus d'orange Gluten, lait, soja, fruits à coque	Madeline et pomme  Gluten, œuf, lait	Brioche tranchée et compote de pommes (Chocolat chaud pour les maternelles) Gluten, lait, soja, œuf 	Pain tranché  - gouda et compote pomme-poire Lait, gluten 	Banane et yaourt à boire Lait

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 20 au 24 mars 2023

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22 Menu végétarien	JEUDI 23	VENDREDI 24 Menu de l'école G&J Détraves Prix spécial du jury pour un menu végétarien (classes de CM2 de Mme Rottier-Rougé et de M. Redjal)
Entrée	Salade Mikado <i>Moutarde, sulfites</i>	Potage émeraude <i>Lait</i>	 Céleri rémoulade <i>Céleri, œuf, moutarde, sulfites, lait</i>	Salade de radis et maïs <i>Moutarde, sulfites</i>	 Salade verte et croûtons <i>Gluten, moutarde, sulfites</i>
Plat	Poisson sauce grenobloise <i>Lait, gluten, poisson</i>  Bulgour valencienne <i>Lait, gluten</i>	Sauté de bœuf forestière <i>Gluten, lait, sulfites</i>  Jeunes carottes <i>Lait, sulfites</i>	Raviolis au fromage avec sauce tomate <i>Lait, sulfites, œuf, gluten</i>	Saucisse de Strasbourg ou saucisse de volaille  Chou-fleur et pommes de terre <i>Lait</i>	Boulettes de lentilles sauce ratatouille <i>Gluten, lait, sulfites</i>  Semoule  au beurre <i>Gluten, lait</i>
Dessert	Yaourt aux fruits mixés <i>Lait</i>	Tomme noire <i>Lait</i>  Kiwi	Fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>  Compote de pomme-banane	Babybel <i>Lait</i>  Tarte grillée aux abricots <i>Gluten, lait, œuf</i>	Camembert  <i>Lait</i>  Pomme
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 poire <i>Gluten, lait</i>	Barre de céréales et lait <i>Gluten, lait, soja, fruits à coque</i>	Quatre-quarts et orange  (Chocolat chaud pour les élémentaires) <i>Gluten, œuf, lait, soja</i>	Banane et petit suisse aromatisé <i>Lait</i>	Pain tranché  - chocolat et jus d'orange <i>Gluten</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 27 au 31 mars 2023

	LUNDI 27	MARDI 28 Menu végétarien	MERCREDI 29	JEUDI 30 Menu végétarien	VENDREDI 31
Entrée	Salade verte aux dés d'emmental <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	 Betteraves vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i> 	Concombre en vinaigrette <i>Sulfites, moutarde</i>	 Carottes râpées <i>Sulfites, moutarde</i> 	Salade de pommes de terre au thon <i>Œuf, poisson</i>
Plat	Poisson pané <i>Gluten, poisson</i>  Petits pois aux champignons <i>Lait, gluten</i>	Quenelles sauce Mornay <i>Gluten, lait, œuf, soja</i>  Blé aux petits légumes <i>Céleri, gluten</i>	Pilon de poulet sauce barbecue <i>Sulfites, gluten</i>  Rôstis de légumes <i>Sulfites</i>	Curry de légumes <i>Gluten, lait, sulfites</i>  Riz pilaf <i>Lait</i>	Sauté de veau sauce dijonnaise <i>Gluten, lait, moutarde, sulfites</i>  Brocolis au beurre <i>Lait, sulfites</i>
Dessert	Semoule au lait <i>Lait, gluten</i>	Vache Qui Rit <i>Lait</i>  Pomme 	Camembert  <i>Lait</i>  Compote pomme-abricot	Fromage blanc nature  <i>(Fromage blanc nature sucré pour les maternelles)</i> <i>Lait</i>	Comté <i>Lait</i>  Poire
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 orange  <i>Gluten</i>	Moelleux nature et yaourt à boire <i>Gluten, lait, œuf</i>	Pain au chocolat et jus d'orange  <i>(Chocolat chaud pour les maternelles)</i> <i>Gluten, lait, soja, œuf</i>	Pain tranché  - pâte à tartiner et compote de pommes  <i>Gluten, lait, soja, fruits à coque</i>	Pain au lait et lait <i>Lait, œuf, gluten</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.**