
























# Restauration municipale

Menus du 6 au 10 mars 2023

	LUNDI 6	MARDI 7 Menu végétarien	MERCREDI 8	JEUDI 9 <u>Menu à thème : la Bretagne</u>	VENDREDI 10 Menu végétarien
Entrée	Taboulé (avec semoule  )	 Salade blanche (Chou blanc et dés d'emmental)	Potage de légumes 	Salade terre et mer  (Fonds d'artichaut, maïs, tomate, crevettes)	
Plat	Sauté de veau Marengo  (Oignons, tomates, champignons, ail, thym, vin blanc)  Poêlée forestière	 Parmentier végétarien aux lentilles	 Aiguillette de poulet  à la crème (Crème fraîche, échalotes, vin blanc)  Blé au beurre et petits légumes 	 Mouclade à la crème  Riz	Poêlée de légumes asiatique (Petits pois, carottes, pousses de haricots Mungo, poireaux, pois mange-tout, champignons noirs)  Boullgour
Produit laitier			Camembert 	Chanteneige	Comté 
Dessert	Fromage blanc aromatisé	Flan nappé au caramel	Kiwi 	Far breton	Poire
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Barre de céréales et pomme 	Marbré au chocolat et lait	Pain tranché  - chocolat et compote de pommes  (Chocolat chaud pour les élémentaires)	Pain tranché  - confiture et jus d'orange	Pain au lait et lait



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 29.11.22  
Les menus sont susceptibles de  
varier selon les livraisons

	LUNDI 13	MARDI 14 Menu végétarien	MERCREDI 15	JEUDI 16 Menu végétarien	VENDREDI 17
Entrée	Radis beurre ( <i>Salade de radis pour les maternelles</i> )	 Salade de lentilles aux dés de tomates	Pizza aux trois fromages ( <i>emmental, raclette fumée, mozzarella</i> )	 Soupe vichyssoise ( <i>Pommes de terre, poireaux, laitue</i> )	Carottes râpées  et maïs
Plat	Boulette d'agneau façon tajine  ( <i>Poêlée légumes tajine, oignons, tomates, Raz El Hanout, citron, ail, cumin</i> )  Semoule  au beurre	Omelette au boursin  Chou-fleur persillé	Filet de poisson meunière  Haricots verts et flageolets	Mélange 4 céréales ( <i>Riz, blé, soja, quinoa</i> )  Poêlée ratatouille ( <i>Courgettes, tomates, poivrons rouges, aubergines</i> )	 Emincé de bœuf à la flamande  ( <i>Oignons, pain d'épices, carottes, thym, laurier, bière</i> )  Printanière de légumes ( <i>Petits pois, pommes de terre, jeunes carottes, haricots verts, oignons</i> )
Produit laitier	P'tit Louis		Cantal 	Fromage blanc nature  ( <i>Fromage blanc nature sucré pour les maternelles</i> )	
Dessert	Compote pomme-poire	Yaourt aromatisé	Orange 	Poire	Riz au lait
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  , pâte à tartiner et jus d'orange	Madeline et pomme 	Brioche tranchée et compote de pommes  ( <i>Chocolat chaud pour les maternelles</i> )	Pain tranché  - gouda  et compote pomme-poire	Banane et yaourt à boire



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 29.11.22

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

# 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-Rougié et de M. Redjdal)
Entrée	Salade Mikado (Concombre, tomate, maïs)	Potage émeraude (Pommes de terre, courgettes, persil)	 Céleri rémoulade	Salade de radis et maïs	 Salade verte et croûtons
Plat	Poisson sauce grenobloise (Sauce beurre blanc, câpres, croûtons, citron, persil)	 Sauté de bœuf forestière (Champignons, crème fraîche, échalotes, vin blanc)	Raviolis au fromage avec sauce tomate	Saucisse de Strasbourg ou saucisse de volaille	Boulettes de lentilles sauce ratatouille (Poêlée ratatouille, oignons, tomates, ail, persil, cumin)
	Boulgour valencienne (Boulgour, macédoine de légumes, oignons)	Jeunes carottes		Chou-fleur et pommes de terre	Semoule  au beurre
Produit laitier		Tomme noire	Fromage blanc aux fruits	Babybel	Camembert 
Dessert	Yaourt aux fruits mixés	Kiwi 	Compote de pomme-banane	Tarte grillée aux abricots 	Pomme 
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - beurre et poire	Barre de céréales et lait	Quatre-quarts et orange  (Chocolat chaud pour les élémentaires)	Banane et petit suisse aromatisé	Pain tranché  - chocolat 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 29.11.22  
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

# 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 et dés d'emmental	 Betteraves vinaigrette 	Concombre en vinaigrette	 Carottes râpées 	Salade de pommes de terre au thon
Plat	Poisson pané  Petits pois aux champignons 	Quenelles sauce Mornay  (Emmental râpé, crème fraîche, lait, muscade)  Blé aux petits légumes	 Pilon de poulet sauce barbecue  (Ketchup, oignons, miel, sucre, vinaigre balsamique)  Röstis de légumes	Curry de légumes  (Oignons, lait de coco, crème fraîche, curry, noix de coco)  Riz pilaf	Sauté de veau sauce dijonnaise  (Oignons, crème fraîche, moutarde, vin blanc)  Brocolis au beurre
Produit laitier		Vache Qui Rit	Camembert 		Comté 
Dessert	Semoule au lait	Pomme 	Compote pomme-abricot	Fromage blanc nature (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) 	Poire
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - confiture et orange 	Moelleux nature et yaourt à boire	Pain au chocolat et jus d'orange (Chocolat chaud pour les maternelles)	Pain tranché  - pâte à tartiner et compote de pommes 	Pain au lait et lait



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 29.11.22  
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons