














# Restauration municipale

Menus du 5 au 9 juin 2023

	LUNDI 5	MARDI 6 Menu végétarien	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9 Menu végétarien
Entrée	Salade de tomates et maïs <i>Moutarde, sulfites</i>	 Salade iceberg aux dés d'emmental <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	Salade de pommes de terre western <i>Moutarde, sulfites</i>	Pastèque	 Macédoine vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>
Plat	Sauté de dinde au curry <i>Gluten, lait, sulfites</i>  Boulgour <i>Lait, gluten</i>	 Mélange 4 céréales <i>Gluten, soja, lait</i>  Duo de courgettes <i>Lait, sulfites</i>	Filet de colin sauce citron <i>Gluten, lait, sulfites, poisson</i>  Carottes Vichy <i>Lait, sulfites</i>	Bœuf mode <i>Lait, gluten</i>  Haricots beurre persillés <i>Lait, sulfites, céleri</i>	Picadillo végétarien <i>Gluten, sulfites, soja</i>  Riz blanc <i>Lait</i>
Dessert	Gouda  <i>Lait</i>  Compote pomme-banane	Tarte fraîche aux pommes <i>Gluten, lait, œuf</i>	Fromage blanc nature  <i>(Fromage blanc nature sucré pour les maternelles)</i> <i>Lait</i>  Fraises	Riz au lait <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>  Abricot
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 yaourt à boire <i>Gluten, lait</i>	Madeleine et poire <i>Gluten, lait, œuf</i>	Gâteau marbré au chocolat et compote de pommes <i>Gluten, œuf</i>	Pain tranché  - pâte à tartiner et orange  <i>Gluten, lait, soja, fruits à coque</i>	Pain au lait, barre de chocolat et lait <i>Lait, gluten, œuf</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 12 au 16 juin 2023

	LUNDI 12 Menu végétarien	MARDI 13 Menu de l'école G&J Détraves (classe de CM2 de M. GAHNEM)	MERCREDI 14	JEUDI 15 Menu végétarien	VENDREDI 16
Entrée	 Betteraves vinaigrette  <i>Moutarde, sulfites</i>	Melon	Taboulé à l'orientale (semoule  ) <i>Gluten</i>	 Salade verte <i>Moutarde, sulfites</i>	
Plat	Omelette nature <i>Œuf</i> Ratatouille et pommes de terre	Boulettes d'agneau sauce tomate <i>Sulfites, lait, gluten, soja</i> Penne <i>Lait, gluten, œuf</i>	Emincé de veau Marengo <i>Lait, gluten, sulfites</i> Petits pois <i>Gluten, lait</i>	Poêlée asiatique <i>Gluten, lait, soja, sulfites, poisson</i> Quinoa au beurre <i>Lait, gluten</i>	Brandade de poisson <i>Gluten, poisson, lait, soja, sulfites</i>
Dessert	Petit Suisse nature (Petit Suisse nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i> Nectarine	Comté <i>Lait</i> Paris-Brest <i>Gluten, lait, fruits à coque, œuf, soja</i>	Camembert  <i>Lait</i> Pomme 	Yaourt nature  (Yaourt nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i> Banane	Tome noire <i>Lait</i> Prunes
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Pain de mie  - Edam  et compote de pommes  <i>Gluten, lait, œuf</i>	Moelleux nature et yaourt à boire <i>Gluten, lait, œuf</i>	Pain au chocolat et lait <i>Gluten, lait, œuf, soja</i>	Céréales et lait <i>Gluten, lait</i>	Pain tranché  - confiture 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 19 au 23 juin 2023



	LUNDI 19 Menu végétarien	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENREDI 23 Menu végétarien
Entrée	 Salade bahianaise <i>Moutarde, sulfites</i>	Pastèque	Taboulé à l'orientale (semoule  ) <i>Gluten</i>	Concombre et maïs en vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>	 Salade de tomate à l'échalote <i>Moutarde, sulfites</i>
Plat	Crousti-fromage <i>Gluten, lait, œuf</i> Duo de carottes jaunes et oranges <i>Lait, sulfites</i>	Hachis parmentier <i>Lait, gluten, soja, sulfites</i>	Rôti de dinde au jus <i>Lait, gluten, sulfites</i> Gratin de courgettes <i>Gluten, soja, lait</i>	Filet de hoki sauce beurre blanc <i>Gluten, lait, sulfites, poisson</i> Epinards et pommes de terre <i>Lait, gluten, sulfites</i>	Chili sin carne <i>Gluten, sésame, sulfites</i> Riz basmati <i>Lait</i>
Dessert	Fromage blanc nature  (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i> Kiwi 	Crème dessert vanille  <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i> Pêche	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Gouda  <i>Lait</i> Bâtonnet glacé à la vanille (Petit pot vanille-fraise pour les maternelles) <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  - confiture et compote de pommes  <i>Gluten</i>	Goûters fourrés au chocolat et pomme  <i>Gluten, lait</i>	Quatre quart et yaourt nature <i>Gluten, lait, œuf</i>	Pain tranché  - pâte à tartiner et jus d'orange <i>Gluten, lait, soja, fruits à coque</i>	Barre de céréales aux pommes et banane <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 26 au 30 juin 2023

	LUNDI 26 Menu végétarien	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30 Menu végétarien
Entrée	 Salade de lentilles à la vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>	Carottes râpées à l'orange <i>Moutarde, sulfites</i> 	Salade composée (tomate, cœur de palmier, maïs, emmental) <i>Moutarde, sulfites, lait</i>		 Melon charentais
Plat	Omelette nature <i>Œuf</i> Duo d'haricots verts et beurre <i>Lait, gluten, céleri</i>	Coquillettes à la bolognaise et fromage râpé <i>Lait, gluten, œuf, sulfites</i>	Filet de poisson meunière <i>Poisson, gluten</i> Purée Crécy <i>Soja, sulfites, lait</i>	Sauté de veau aux oignons <i>Gluten, lait, sulfites</i> Haricots blancs à la tomate <i>Lait</i>	Couscous végétarien <i>Gluten, lait, céleri, moutarde</i> Semoule <i>Lait, gluten</i> 
Dessert	Saint Paulin <i>Lait</i> Abricot	Compote pomme poire	Saint Nectaire <i>Lait</i> Nectarine	Kiri <i>Lait</i> Prunes	Camembert <i>Lait</i>  Fromage blanc aux fruits <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  - barre de chocolat et lait <i>Gluten, lait</i>	Madeleine et fruit <i>Gluten, lait, œuf</i>	Cake aux pépites de chocolat et yaourt aromatisé <i>Gluten, lait, œuf</i>	Pain de mie  - confiture et compote de pommes  <i>Gluten, lait, œuf</i>	Moelleux nature et poire <i>Gluten, œuf, 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.