





















# Restauration municipale

Menus du 5 au 9 juin 2023

	LUNDI 5	MARDI 6 Menu végétarien	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENREDI 9 Menu végétarien
Entrée	Salade de tomates et maïs	 Salade iceberg  aux dés d'emmental	Salade de pommes de terre western (Pommes de terre, poivrons, maïs)	Pastèque	 Macédoine vinaigrette
Plat	 Sauté de dinde  au curry (Oignons, lait de coco, crème fraîche, curry, noix de coco)  Boulgour	Mélange 4 céréales (Riz, blé, soja, quinoa)  Duo de courgettes	Filet de colin sauce citron  (Crème fraîche, citron, échalotes, piment, vin blanc)  Carottes Vichy	 Bœuf mode  (Oignons, carottes, herbes de Provence)  Haricots beurre persillés	 Picadillo végétarien  Riz blanc
Produit laitier	Gouda 		Fromage blanc nature  (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles)		Coulommiers
Dessert	Compote pomme-banane	Tarte fraîche aux pommes	Fraises	Riz au lait	Abricot
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  – confiture et yaourt à boire	Madeleine et poire	Gâteau marbré au chocolat et compote de pommes 	Pain tranché  - pâte à tartiner et orange 	Pain au lait, barre de chocolat 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 18.04.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

# Restauration municipale

Menus du 12 au 16 juin 2023

	LUNDI 12 Menu végétarien	MARDI 13 <i>Menu de l'école G&amp;J Détraves (classe de CM2 de M. Ghanem)</i>	MERCREDI 14	JEUDI 15 Menu végétarien	VENDREDI 16
Entrée	 Betteraves vinaigrette 	Melon	Taboulé à l'orientale (semoule  )		Salade verte
Plat	Omelette nature Ratatouille et pommes de terre	 Boulettes d'agneau sauce tomate  Penne	 Emincé de veau Marengo (Oignons, tomates, champignons, ail, thym, vin blanc)  Petits pois	Poêlée asiatique  Quinoa au beurre	 Brandade de poisson
Produit laitier	Petit Suisse nature (Petit Suisse nature sucré pour les maternelles)	Comté 	Camembert 	Yaourt nature  (Yaourt nature sucré pour les maternelles)	Tome noire
Dessert	Nectarine	Paris-Brest 	Pomme 	Banane	Prunes
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain de mie  - Edam  et compote de pommes 	Moelleux nature et yaourt à boire	Pain au chocolat et lait	Céréales et lait	Pain tranché  - confiture 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



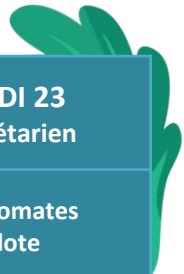
Fait maison















**Menus validés le 18.04.23**  
**Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons**



# Restauration municipale

Menus du 19 au 23 juin 2023



	LUNDI 19 Menu végétarien	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23 Menu végétarien
Entrée	 Salade bahianaise	Pastèque	Taboulé à l'orientale (Semoule  ) 	Concombre et maïs en vinaigrette	 Salade de tomates à l'échalote
Plat	Crousti-fromage Duo de carottes jaunes et oranges	Hachis parmentier	Rôti de dinde au jus Gratin de courgettes 	Filet de hoki sauce beurre blanc  (Sauce beurre blanc, échalotes, citron, vin blanc) Epinards et pommes de terre	Chili sin carne  Riz basmati
Produit laitier	Fromage blanc nature (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) 		Mimolette		Gouda 
Dessert	Kiwi 	Crème dessert vanille 	Pêche	Yaourt aromatisé	Bâtonnet glacé à la vanille (Petit pot vanille-fraise pour les maternelles) 
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - confiture et compote de pommes 	Goûters fourrés au chocolat et pomme 	Quatre quart et yaourt nature	Pain tranché  - pâte à tartiner et jus d'orange	Barre de céréales aux pommes et banane



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 18.04.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons



# 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	Carottes râpées à l'orange 	Salade composée (tomate, cœur de palmier, maïs, emmental)		 Melon charentais
Plat	Omelette nature Duo de haricots verts et beurre	Coquillettes à la bolognaise et fromage râpé 	Filet de poisson meunière Purée Crécy 	Sauté de veau aux oignons (Oignons, laurier, vin blanc)  Haricots blancs à la tomate	Couscous végétarien  Semoule 
Produit laitier	Saint Paulin		Saint Nectaire 	Kiri	Camembert 
Dessert	Abricot	Compote pomme poire	Nectarine	Prunes	Fromage blanc aux fruits
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - barre de chocolat et lait	Madeleine et fruit	Beignet aux pommes et yaourt aromatisé	Pain de mie  - confiture et compote de pommes 	Moelleux nature et fruit



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 18.04.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons