

Restauration municipale

Menus du 1^{er} au 5 mai 2023

Entrée



















Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

	LUNDI 1 ^{er}	MARDI 2 Menu végétarien	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5 Menu végétarien
Entrée		 Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées à l'orange 	Salade de pommes de terre western (Pommes de terre, maïs, poivrons)	Salade bahianaise (Haricots blancs, tomates, persil) 
Plat		Pizza aux trois fromages Salade verte et maïs	 Brochette de dinde sauce curry (Oignons, lait de coco, crème fraîche, curry) Quinoa	Filet de colin sauce dieppoise (Crevettes, moules, champignons, crème fraîche, échalotes, vin blanc) Epinards béchamel 	Polenta Haricots verts beurre
Produit laitier		Gouda 	Petit Suisse nature (Petit Suisse nature sucré pour les maternelles)	Camembert 	Edam 
Dessert		Riz au lait	Bâtonnet glacé chocolat (Petit pot vanille-chocolat pour les maternelles)	Kiwi 	Poire
Pain		Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter		Moelleux nature et pomme 	Pain tranché  - confiture et lait	Pain tranché  - pâte à tartiner et compote de pommes 	Barre de céréales à la pomme et yaourt à boire

FÉRIÉ



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 16.02.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10 Menu végétarien	JEUDI 11 Repas à thème : La Normandie	VENDREDI 12
Entrée			 Céleri vinaigrette	Salade d'endives aux noix	Salade blanche (Chou blanc et dés d'emmental)
Plat		Duo de poisson au tandoori  (Crème fraîche, champignons, échalotes, citron, vin blanc)	 Lentilles à la provençale Riz	 Sauté de dinde  sauce vallée d'Auge (Crème fraîche, oignons, cidre, Calvados)	 Carbonade de  bœuf à la flamande (Oignons, pain d'épices, carottes, bière, thym, laurier)
Produit laitier	FÉRIÉ	Boulgour aux petits légumes 		Gratin de pommes de terre au camembert 	Poêlée de légumes rustiques
		Petit Suisse nature (Petit Suisse nature sucré pour les maternelles)	P'tit Louis	Pont l'évêque	
Dessert		Pomme 	Orange 	Tarte normande 	Banane
Pain		Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter		Pain tranché  - Gouda  et jus d'orange	Pain au chocolat et lait	Banane et yaourt à boire	Barre de céréales au chocolat et poire



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 16.02.23

Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons

	LUNDI 15	MARDI 16 Menu végétarien	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Entrée	Carottes râpées sauce vinaigrette 	 Coupelle tomate-basilic	Roulé au fromage	FÉRIÉ	Pas de restauration
Plat	Omelette Brocolis et pommes de terre 	Raviolis aux légumes	Filet de hoki sauce citron  <i>(Crème fraîche, citron, échalotes, piment doux, vin blanc)</i> Courgettes sautées à l'ail		
Produit laitier	Port Salut	Chanteneige	Yaourt nature  <i>(Yaourt nature sucré pour les maternelles)</i>		
Dessert	Compote pomme-poire	Semoule au lait	Pomme 		
Pain	Pain 	Pain 	Pain 		
Goûter	Pain tranché  beurre et orange 	Barre de céréales et fruit	Brownie au chocolat et yaourt à boire		



Appellation d'Origine
Protégée



Agriculture d'Origine
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Produit décongelé



Menu végétarien























Fait maison

Viande et volaille
de France

Menus validés le 16.02.23

Les menus sont susceptibles
de varier selon les livraisons

	LUNDI 22 Menu végétarien	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25 Menu végétarien	VENDREDI 26
Entrée	 Demi-pomelos (Salade de pampleousse pour les maternelles)	Salade de tomates	Taboulé  (avec semoule )	 Concombre sauce bulgare	Salade de pommes de terre rose (Pommes de terre, betteraves, dés de dinde)
Plat	Chili sin carne  Riz	Brandade de poisson 	 Poulet à l'estragon  (Crème fraîche, échalotes, estragon, vin blanc) Haricots plats persillés	Pâtes semi-complètes à la bolognaise végétarienne avec fromage râpé 	Emincé de veau aux oignons  (Oignons, laurier, vin blanc) Chou-fleur persillé
Produit laitier		Tome noire	Fromage blanc nature  (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles)		Pointe de brie
Dessert	Yaourt aromatisé aux fruits	Kiwi 	Abricot	Fraises	Banane
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - Edam  et jus de pomme	Pain de mie - confiture et lait	Pain au lait - chocolat et lait	Moelleux nature et compote de pommes 	Barre de céréales à la pomme et yaourt à boire



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Viande et volaille de France



Viande et volaille de France



Label Rouge



Produit décongelé



Menu végétarien



















Fait maison

Menus validés le 16.02.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

Restauration municipale

Menus du 29 mai au 2 juin 2023

	LUNDI 29	MARDI 30 Menu végétarien	MERCREDI 31	JEUDI 1 ^{er}	VENDREDI 2 Menu végétarien
Entrée	FÉRIÉ	 Betteraves vinaigrette 	Salade de pommes de terre, tomates, œufs et mayonnaise 	Melon jaune	 Salade de riz multicolore  <i>(riz, pois chiches, concombre, tomate, poivron)</i>
Plat		Mélange de céréales Poêlée méridionale	Poisson meunière Carottes Vichy	Goulash de bœuf  <i>(Oignons, carottes, tomates, paprika)</i> Purée Saint Germain 	Œufs durs à la florentine  (aux épinards)
Produit laitier		Gouda 	Fromage blanc nature 	Yaourt aromatisé	Mimolette
Dessert		Poire	Fraises		Abricot
Pain		Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter		Madeleine et yaourt à boire	Gâteau marbré au chocolat et jus d'orange	Pain tranché  - pâte à tartiner et compote de pommes 	Pain au lait – chocolat et lait



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Fait maison

Viande et volaille de France

Menus validés le 16.02.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons