

















# Restauration municipale

Menus du 1<sup>er</sup> au 5 mai 2023

	LUNDI 1 <sup>er</sup>	MARDI 2 Menu végétarien	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5 Menu végétarien
Entrée		 Betteraves vinaigrette  <i>Moutarde, sulfites</i>	Carottes râpées à l'orange  <i>Moutarde, sulfites</i>	Salade de pommes de terre western <i>Moutarde, sulfites, gluten, lait</i>	 Salade bahianaise <i>Moutarde, sulfites</i>
Plat		Pizza aux trois fromages <i>Gluten, lait, œuf</i> Salade verte et maïs <i>Moutarde, sulfites</i>	Brochette de dinde sauce curry <i>Gluten, lait</i> Quinoa <i>Lait, gluten</i>	File de colin sauce dieppoise <i>Lait, gluten, poisson, sulfites, crustacés, mollusques</i> Epinards béchamel <i>Lait, gluten, soja</i>	Polenta <i>Lait, soja, sulfites</i> Haricots verts beurre <i>Gluten, lait, céleri</i>
Dessert	<b>FÉRIÉ</b>	Gouda  <i>Lait</i> Riz au lait <i>Lait</i>	Petit Suisse nature ( <i>Petit Suisse nature sucré pour les maternelles</i> ) <i>Lait</i> Bâtonnet glacé chocolat ( <i>Petit pot vanille-chocolat pour les maternelles</i> ) <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Camembert  <i>Lait</i> Kiwi 	Edam  <i>Lait</i> Poire
Pain		Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter		Moelleux nature et pomme  <i>Gluten, lait, œuf</i>	Pain tranché  - confiture et lait <i>Gluten, lait</i>	Pain tranché  - pâte à tartiner et compote de pommes  <i>Gluten, lait, soja, fruits à coque</i>	Barre de céréales à la pomme et yaourt à boire <i>Lait, 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 8 au 12 mai 2023

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10 Menu végétarien	JEUDI 11 Menu à thème : La Normandie	VENDREDI 12
Entrée			 Céleri vinaigrette <i>Moutarde, sulfites, céleri</i>	Salade d'endives aux noix <i>Fruits à coque, moutarde, sulfites</i>	Salade blanche <i>Lait, moutarde, sulfites</i>
Plat		Duo de poisson tandoori <i>Poisson, lait, gluten, sulfites</i>	Lentilles à la provençale <i>Gluten</i>	Sauté de dinde sauce vallée d'auge <i>Gluten, sulfites, lait</i>	Carbonade de bœuf à la flamande <i>Lait, gluten</i>
Dessert	<b>FÉRIÉ</b>	Boulgour aux petits légumes <i>Gluten, lait</i>	Riz <i>Lait</i>	Gratin de pommes de terre au camembert <i>Lait, sulfites</i>	Poêlée de légumes rustiques <i>Sulfites, lait</i>
		Petit Suisse nature (Petit Suisse nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i>	P'tit Louis <i>Lait</i>	Pont l'Évêque <i>Lait</i>	Banane
		Pomme 	Orange 	Tarte normande <i>Gluten, lait, œuf</i>	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	
Goûter	Pain tranché  - Gouda  et yaourt à boire <i>Gluten, lait</i>	Pain au chocolat et lait <i>Gluten, lait, œuf, soja</i>	Banane et yaourt à boire <i>Lait</i>	Barre de céréales au chocolat et poire <i>Fruits à coque, soja, 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 15 au 19 mai 2023



	LUNDI 15	MARDI 16 Menu végétarien	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Entrée	Carottes râpées sauce vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i> 	 Coupelle tomate-basilic <i>Œuf</i>	Roulé au fromage <i>Lait, gluten</i>	<b>FÉRIÉ</b>	<b>Pas de restauration</b>
Plat	Omelette <i>Œuf</i> Brocolis et pommes de terre <i>Lait</i>	Raviolis aux légumes <i>Céleri, gluten, œuf</i>	Filet de hoki sauce citron <i>Lait, gluten, poisson, sulfites</i> Courgettes sautées à l'ail <i>Lait, sulfites</i>		
Dessert	Port Salut <i>Lait</i> Compote pomme-poire	Chanteneige <i>Lait</i> Semoule au lait <i>Gluten, lait</i>	Yaourt nature  <i>(Yaourt nature sucré pour les maternelles)</i> <i>Lait</i> Pomme 		
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>		
Goûter	Pain tranché  - beurre et orange  <i>Gluten, lait</i>	Barre de céréales et fruit <i>Gluten, soja, fruits à coque</i>	Brownie au chocolat et yaourt à boire <i>Gluten, lait, œuf, fruits à coque</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 22 au 26 mai 2023



	LUNDI 22 Menu végétarien	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25 Menu végétarien	VENDREDI 26
Entrée	 Demi-pomelos (Salade de pampleousse pour les maternelles) <i>Moutarde, sulfites</i>	Salade de tomates <i>Moutarde, sulfites</i>	Taboulé (avec semoule  ) <i>Gluten</i>	 Concombre sauce bulgare <i>Lait</i>	Salade de pommes de terre rose <i>Moutarde, sulfites</i>
Plat	Chili sin carne <i>Sésame, gluten, sulfites</i>  Riz <i>Lait</i>	Brandade de poisson <i>Sulfites, lait, gluten, poisson, soja</i>	Poulet à l'estragon <i>Lait, gluten, sulfites</i>  Haricots plats persillés <i>Sulfites, lait</i>	Pâtes semi-complètes à la bolognaise végétarienne avec fromage râpé <i>Lait, gluten, soja, sulfites</i>	Emincé de veau aux oignons <i>Gluten, lait, sulfites</i>  Chou-fleur persillé <i>Lait, sulfites</i>
Dessert	Yaourt aromatisé aux fruits <i>Lait</i>	Tome noire <i>Lait</i>  Kiwi 	Fromage blanc nature  (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i>  Abricot	Fraises	Pointe de brie <i>Lait</i>  Banane
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Pain tranché  - Edam  et jus de pomme <i>Gluten, lait</i>	Pain de mie - confiture et lait <i>Gluten, lait, œuf</i>	Pain au lait – chocolat et lait <i>Gluten, lait, œuf</i>	Moelleux nature et compote de pommes  <i>Gluten, lait, œuf</i>	Barre de céréales à la pomme et yaourt à boire <i>Lait, 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 29 mai au 2 juin 2023

	LUNDI 29	MARDI 30 Menu végétarien	MERCREDI 31	JEUDI 1 <sup>er</sup>	VENDREDI 2 Menu végétarien
Entrée		 Betteraves vinaigrette  <i>Moutarde, sulfites</i>	Salade de pommes de terre, tomates, œufs et mayonnaïse <i>Œuf</i>	Melon jaune	 Salade de riz multicolore <i>Moutarde, sulfites</i>
Plat		Mélange de céréales <i>Soja, lait, gluten</i>  Poêlée méridionale	Poisson meunière <i>Poisson, gluten</i>  Carottes vichy <i>Lait, sulfites</i>	Goulash de bœuf <i>Gluten, lait</i>  Purée Saint Germain <i>Lait, sulfites, soja</i>	Œufs durs à la florentine <i>Œuf, lait, gluten, sulfites, soja</i>
Dessert	<b>FÉRIÉ</b>	Gouda  <i>Lait</i>  Poire	Fromage blanc nature  <i>Lait</i>  Fraises	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>  Abricot
Pain		Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter		Madeleine et yaourt à boire <i>Gluten, lait, œuf</i>	Gâteau marbré au chocolat et jus d'orange <i>Gluten, œuf</i>	Pain tranché  - pâte à tartiner et compote de  pommes <i>Gluten, fruits à coque, soja</i>	Pain au lait – 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 mayonnaïse : 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.**